



Baklava

Krokant filodeeggebak met gehakte noten en een zoete siroop geperfumeerd met rozenwater of oranjebloesemwater. Een klassiek zoet einde van een Oosterse maaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	45'	12	Dessert

Ingrediënten

- 1 pak filodeeg (270 gr)
- 150 gr walnoten
- 100 gr pistachenoten (ongezouten)
- 150 gr gesmolten boter
- 200 gr fijne suiker
- 200 ml water
- 2 el honing
- 1 el citroensap
- 1 tl kaneel

1 el rozenwater of oranjebloesemwater

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 175 graden.
- 2.** Hak de walnoten en pistachenoten grof en meng ze met de kaneel. Zet opzij.
- 3.** Beboter een rechthoekige ovenschaal van ongeveer 20 x 30 cm.
- 4.** Snijd de filodeegvellen bij zodat ze passen in de ovenschaal. Dek de niet-gebruikte vellen af met een vochtige keukenhanddoek zodat ze niet uitdrogen.
- 5.** Leg een vel filodeeg in de ovenschaal en bestrijk het royaal met gesmolten boter. Herhaal dit tot je 6 beboterde vellen hebt.
- 6.** Verdeel de helft van het notenmengsel gelijkmatig over het deeg.
- 7.** Leg er 4 beboterde filodeegvellen op, vel per vel, elk bestreken met boter.
- 8.** Verdeel de rest van het notenmengsel erover.
- 9.** Sluit af met 6 beboterde filodeegvellen, het laatste vel eveneens ingeboterd.
- 10.** Snijd met een scherp mes ruitvormige stukken in het deeg, snijd helemaal door tot op de bodem van de ovenschaal.
- 11.** Bak de baklava 40 tot 45 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg goudbruin en krokant is.
- 12.** Maak intussen de siroop: breng de suiker, het water, de honing en het citroensap aan de kook in een kookpot. Laat 10 minuten zachtjes koken tot een licht gebonden siroop. Haal van het vuur en roer het rozenwater of oranjebloesemwater erdoor. Laat de siroop iets afkoelen tot ze lauw is.
- 13.** Giet de lauwe siroop gelijkmatig over de warme baklava zodra die uit de oven komt. Laat de baklava minstens 4 uur staan zodat de siroop volledig kan intrekken voor je aansnijdt.

Tip

Zorg dat de siroop lauw is en de baklava warm wanneer je de siroop erover giet. Dit temperatuurverschil zorgt ervoor dat het deeg de siroop goed opneemt en toch krokant blijft.

Lekker met

Serveer de baklava op kamertemperatuur, eventueel met een kleine kop sterke zwarte koffie of muntthee.

Dranktip

Een glas muntthee of een kleine kop sterke Arabische koffie past uitstekend bij de zoete, nootachtige smaken van baklava.

Ontdek meer recepten op kookpot.be