

Ingrediënten

250 gr ongezouten boter 250 gr
suiker 2.5 dl water 250 gr
walnoten snufje kaneel 500 gr filo
bladerdeeg Voor de stroop 250
gr.suiker 250 gr honing 2.5 dl
water sap van 1 citroen

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Grieks
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Baklava

Grieks nagerecht

Bereidingswijze

Breng het water met de helft van de boter en suiker aan de kook.Voeg er de grofgehakte walnoten er aan toe als de suiker is opgelost.Haal de pan van het vuur.Smelt de rest van de boter en bestrijk een vierkante ovenschaal in met boter Leg er een lap filo op,bestrijk die met gesmolten boter.Herhaal deze handeling tot 4 deeglappen boven elkaar liggen.Strijk een dunne laag vulling over de bovenste lap filo,strooi er een beetje kaneel over en leg daar twee met gesmolten boter bestreken filolapjes op.Herhalen tot de ingredienten op zijn.De laatste laag bestaat uit twee lappen filodeeg.Bestrijk de bovenste laag rijkelijk met boter en kerf er met een scherp mes vierkanten in. Bak de baklava in een voorverwarmde oven in 20 minuten goudbruin(200 c).
De stroop: Breng het water aan de kook,voeg al roerend de honing,suiker en citroensap toe.Giet de saus kokend heet over de baklava.

Serveertips

Geef er een bolletje ijs en een toefje slagroom erbij (naast het ijs).