

Ingrediënten

1/2 Kilo papierdun bladerdeeg (Filo, verkrijgbaar in Turkse winkels), naar keuze: 2 koppen grof gehakte walnoten en 2 koppen grof gehakte amandelen of pistachnoten, 2 thl. kaneel, 1 thl. kruidnagelpoeder en 1 kop boter. Voor de siroop: 3 koppen suiker, 2 koppen water, 1/2 kop honing, 2 el citroensap, vanille essence of poeder.

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Grieks

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Baklava

Een van origine Arabisch zoet bladerdeeg gerecht, dat door de eeuwen heen tot nationaal Grieks gerecht is uigegroeid. Er zijn vele variaties, de vulling kan zowel uit walnoot, amandel, gemengd beiden en/of pistachenoten bestaan, de buitenkant is echter altijd bladerdeeg.

Bereidingswijze

Meng in een kom de grofgehakte noten met de kaneel en de kruidnagelpoeder. Smelt de boter, leg op een beboterde bakplaat 4 vellen van het bladerdeeg, elk vel beboteren, leg hierop wat van het mengsel, dan 2 beboterde vellen, mengsel, dit herhalen tot er 4 vellen over zijn, deze 4 beboterde vellen als laatste over het mengsel spreiden, dan met een scherp mes de baklava insnijden, in vierkantjes, de rest van de gesmolten boter erover heen gieten. In een niet te hete oven (150-175) in ongeveer 30 minuten goud bruin bakken. Maak intussen de siroop: verwarm in een pannetje het water, de suiker, de honing en het vanille essence of poeder, ongeveer 5 minuten zachtjes laten koken. als de siroop klaar is van het vuur nemen en het citroenap toevoegen. Zodra de baklava uit de oven komt de hete siroop erover gieten en het geheel af laten koelen.

