



Recept voor Turkse baklava

INGREDIËNTEN:

- 500 gram suiker
- 125 gram boter
- 30 vellen filodeeg
- 250 milliliter water
- 200 gram ongezouten pistachenoten

STAPPENPLAN

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Laat ondertussen de vellen filodeeg ontdooien.
3. Smelt wat boter en vet hiermee een rechthoekige ovenschaal in.
4. Maal de pistachenoten fijn in een keukenmachine of hak ze fijn met een scherp mes.
5. Bedek de onderkant van de ovenschaal met vel(len) filodeeg.
6. Let op: De zijkant van de ovenschaal mag niet bekleed zijn met filodeeg. Snijd zo nodig de plakken bij als het niet op de bodem past.
7. Herhaal stap 5 met nog een laag filodeeg.
8. Strijk het filodeeg in met boter. Pas op dat het vel niet scheurt.
9. Herhaal dit met 10 vellen filodeeg en smeer telkens om de 2 vellen het deeg in met boter.
10. Strooi de helft van de gemalen pistachenoten over de bovenste laag met filodeeg.
11. Leg weer 10 vellen filodeeg op de rest van de vellen, vergeet niet om boter te smeren na elke 2 vellen filodeeg.
12. Strooi de andere helft van de gemalen pistachenoten over de vellen filodeeg.
13. Herhaal de bovengenoemde stappen met de overige 10 vellen filodeeg.
14. Snijd de baklava alvast in blokken. Wanneer je na het bakken gaat snijden, breekt het filodeeg.
15. Giet een ruime hoeveelheid boter over de baklava.
16. Plaats de baklava voor ongeveer 25 minuten in de oven.
17. Verhit ondertussen 250 milliliter water in een pannetje.
18. Voeg 500 gram suiker toe aan het water en breng dit aan de kook.
19. Kook de suikersiroop voor ongeveer 10 minuten.
20. Belangrijk! Houd de suikersiroop warm totdat de baklava klaar is.
21. Zodra de baklava klaar is, haal je 'm uit de oven en giet je alle suikersiroop direct over de gehele ovenschaal.
22. Laat de baklava afkoelen voordat je het gaat eten.

Eet smakelijk!

**Deel jouw resultaat met ons via Instagram of Facebook.
(tag ons en gebruik #kokenmetcorendon)**