



PANATHEA
extra virgin olijfolie
ΠΑΝΑΘΕΑ

Κρητικές recepten

Nagerecht

Baklava



4 – 6 personen



bladerdeeg met noten

Ingrediënten:

375 gram fijngehakte walnoten
160 gram fijngehakte amandelen
½ theelepel gemalen kaneel
½ theelepel gemalen piment
1 eetlepel basterdsuiker
2 eetlepels gesmolten boter
1 eetlepel olijfolie
16 bladeren filodeeg

Voor de siroop:

250 gram suiker
1,7 dl water
3 hele kruidnagels
3 theelepels citroensap

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smeer de zijkanten en bodem van een ondiepe ovenschaal met gesmolten boter of olie. Meng noten, amandelen, specerijen en suiker in een schaal en verdeel ze in drie porties. Leg een deegblad op een snijplank. Bestrijk een helft met een boter- oliemengsel. Vouw in het midden en leg in de vorm. Verwijder overtollig deeg. Herhaal dit met drie deegbladeren. Verdeel een portie van het notenmengsel over het deeg. Leg vier ingevette en gevouwen deegbladeren erop en bedek alles met tweede portie noten. Herhaal dit tot het notenmengsel op is. Dek alles af met 4 deegbladeren. Maak de randen glad. Bestrijk de bovenkant met de rest van het boter- oliemengsel en snij in de lengte 3 keer in (niet doorsnijden). Bak in 30 minuten goudbruin. Besprenkel met de afgekoelde siroop. Laat alles afkoelen. Snij vervolgens vierkanten of ruiten. Doe alle ingrediënten voor de siroop in een kleine pan. Breng al roerend aan de kook, tot de suiker is opgelost. Laat tien minuten op een laag pitje sudderen zonder te roeren.

