

# Baklava



## Hapje

filodeeg

**8 personen**

**Land:** Turkije

**Bereidingstijd:** Wachtijd: 60 minuten Bereidingstijd: 50 minuten

**Seizoen:** het hele jaar door



## Ingrediënten

- 1/2 pak filodeeg (à 225 gram)
- 200 gram walnoten
- 1 tl kaneel
- 1/4 tl gemalen kruidnagel
- 60 gram boter
- 75 gram suiker
- 1 sinaasappel
- 4 el vloeibare honing

## Bereidingswijze

1. (Ca. 1 uur van tevoren: Filodeeg volgens gebruiksaanwijzing laten ontdooien.) Oven voorverwarmen op 175 °C of gasovenstand 3. Walnoten in keukenmachine fijn hakken, kaneel en kruidnagel erdoor mengen. In pannetje boter smelten. Ovenschaal van 25 x 15 cm met boter bestrijken. Vellen deeg in breedte halveren. Velletje deeg in vorm leggen, met boter bestrijken. Dit nog 3 keer herhalen. Helft van walnotenmengsel erover verdelen. Afdekken met 2 beboterde velletjes deeg. Rest van walnotenmengsel erop scheppen. Afdekken met rest van velletjes deeg, elk velletje met boter bestrijken. Met scherp mes inkepingen maken voor 8 stukjes. Baklava in midden van oven in ca. 35 minuten lichtbruin bakken.
2. Intussen sinaasappel schoon boenen en schil raspen. Sinaasappel uitpersen, sap zeven en met water aanvullen tot 1 dl. Suiker met sinaasappelrasp en verdund sap aan de kook brengen. Op laag vuur ca. 5 minuten tot siroop in laten koken. Honing erdoor roeren, tot gebruik af laten koelen. Baklava uit oven nemen en siroop erover schenken. Baklava minstens 1 uur laten staan om siroop goed in te laten trekken. Via inkepingen in blokjes snijden. Baklava lauwwarm of op kamertemperatuur serveren met een kopje sterke koffie.

## Tenslotte

Voordat je Baklava gaat maken, is het misschien handig om te weten wat er in Baklava zit, i.v.m. eventuele allergieën en dergelijke. Let er wel op dat Baklava zéér zoet is, en er meestal maar een klein stukje van gegeten kan worden omdat deze lekkernij wel erg machtig (maar ook erg lekker!) is. Baklava is een lekkernij van Turkse oorsprong die meestal als dessert wordt gegeten. Baklava wordt vooral verkocht in landen die ooit behoorden tot het Byzantijnse of Ottomaanse rijk, het huidige Turkije, dat wil zeggen van de Balkan tot het Midden-Oosten (daar genoemd "Tunesische Baklava"). In België en Nederland is hij vaak te vinden in Turkse en Griekse winkels, of als dessert in Turkse restaurants. De Turkse stad Gaziantep is beroemd vanwege deze specialiteit, hoewel die pas in 1871 via Damascus naar Gaziantep is gebracht. In 2008 heeft het Turkse patentbureau een Geographical Indication Certificate voor "Antep Baklava" geregistreerd. Wie dit liever niet zelf maakt en de beste Baklava van Amsterdam wil hebben. Ga naar het filiaal van **Gulluoglu** in Nederland. Prima bereikbaar met het openbaar vervoer en midden in het centrum van Amsterdam. Gulluoglu ligt tussen Rembrandtplein en Muntplein in. Ga je met de tram stap dan uit bij halte Muntplein en je bent er om precies te zijn binnen 8 minuten. Je kunt voor verschillende varianten baklava kiezen, en er is veel keus. Dus hou je niet van baklava? Niet getreurd, er zal ook zeker wat zijn naar jou smaak! Ik heb ze getest: de traditionele baklava. Je kunt kiezen voor een halve of een hele portie. De prijzen liggen op een normaal niveau, zeker wanneer je kijkt naar de ligging. Zo betaal je voor een halve portie €2,50 en een hele portie €5,00 ( speciale fistikli baklava) . Een halve portie zijn twee stukjes baklava en een hele portie 4, dus het is ook nog eens eerlijk verdeeld. Je krijgt je bestelling simpel gepresenteerd zonder enige poespas, effen witte borden een een vork. Ook om af te halen.