Turkse Baklava

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de baklava:

200 gram ongezouten roomboter (+ extra om in te vetten)
1 pak filodeeg
400 gram pistachenoten (ongezouten, fijngehakt + extra om af te werken)

Voor de suikersiroop:

250 gram fijne suiker
100 gram honing
150 ml water
1 theelepel sinaasappelsap
1 eetlepel sinaasappelschil (geraspt)

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 170 °C. Smelt de roomboter op een laag vuur en vet een lage bakvorm van ongeveer 20 x 15 cm in met boter.**

2. **Leg twee vellen filodeeg in de bakvorm, snij de kanten eventueel bij en bestrijk met de gesmolten boter. Bestrooi met een laagje gehakte pistachenoten. Herhaal dezelfde stappen tot het filodeeg op is en eindig met een laag filodeeg.**

3. **Bestrijk het laatste vel filodeeg met boter en snij het deeg met een scherp mes in gelijke porties. Zet de vorm in de oven en bak de baklava 10 minuten. Zet de temperatuur van de oven op 180 °C en bak de baklava nog eens 20 à 25 minuten tot hij mooi goudbruin is.**

4. **Breng voor de suikersiroop de suiker, de honing en het water in een steelpan op een laag vuur aan de kook. Laat 10 minuten pruttelen tot een stroperige siroop. Haal de pan van het vuur en roer er het sap en de rasp van sinaasappel onder.**

5. **Haal de baklava uit de oven en giet er de suikersiroop over. Laat de baklava volledig afkoelen. Bestrooi de baklava voor het serveren met de extra gehakte pistachenoten.**