

“

Ek is gek oor neute. Jy kan dit in enige nagereg vir my voorsit, dan het jy my hart. Dié Griekse nagereg is pure neute, maar nou met 'n sjokoladekinkel.

Baklava

MET ROOIBOSSTROOP

GENOEG VIR 8

STROOP

- 200 g (250 ml) **suiker**
- 250 ml **water**
- 4 sakkies **rooibostee**

VULSEL

- 200 g **pistasieneute**
- 100 g **okkerneute**
- 100 g **pekanneute**
- 100 g (125 ml) **bruinsuiker**
- 10 ml **kaneel**
- 100 g **sjokoladesplinters**
- Die sap en gerasperde skil van 2 **suurlemoene**
- 5 velle **fillodeeg**
- 100 g (110 ml) **botter**, gesmelt

Verhit die oond tot 180 °C.

Maak die stroop: Kook die stroopbestanddele saam in 'n middelslag-pot vir 3 minute.

Maak die vulsel: Meng al die bestanddele vir die vulsel saam, behalwe die fillo en botter. Plaas een vel fillo op 'n werkvlak en verf een kant met 'n bietjie van die gesmelte botter. Sprinkel 'n vyfde van die neutmengsel bo-op en rol die fillo-vel stewig op. Herhaal die proses met die res van fillo-velle en neute tot alles op is en pak die neutrolle in 'n oondbraaibak van ongeveer 20 cm x 15 cm. Verf alles weer met die oorblywende gesmelte botter. Gebruik 'n skerp mes om 5 diagonale snye dwarsdeur die neutrolle te sny sodat dit diamantvorms maak. Bak vir 20–25 minute of tot goudbruin. Giet die stroop daaroor en laat dit afkoel voor jy dit met roomys of room bedien.

