



Krokant plaatgebak van filodeeg
met dadels, cashew- en
pistachenoten

Ingrediënten

200 gram filodeeg (5 grote vellen)

120 gram boter

5 dadels

100 gram cashewnoten

100 gram pistachenoten

1 dl hazelnootsiroop van Monin



Bereiding (deel 1)

- Boter smelten.
- Een ovenplaat bedekken met bakpapier.
- De noten licht roosteren en grof hakken.
- De dadels ontpitten en in niet te kleine stukjes snijden.
- Oven verwarmen op 180 graden.



Bereiding (deel 2)

- Een vel filodeeg instrijken met gesmolten boter, dubbel vouwen en boven- en onderzijde ook met boter instrijken.
- Op de bakplaat leggen en behandel een tweede vel filodeeg op dezelfde manier die je er bovenop legt
- Verspreid er de helft van de noten en de dadels over, laat de randen vrij.
- Sprenkel er wat siroop over.
- Hehaal de hele werkwijze en leg er bovenop.



Bereiding (deel 3)

- Het laatste vel filodeeg bewerk je op dezelfde manier en gebruik je om het geheel af te dekken.
- Strijk er nog wat hazelnootsiroop op en druk de randen goed samen.
- 15 tot 20 minuten bakken op 180 graden.

