



Hartige taart van filodeeg met lamsgehakt en pijnboompitten

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 40 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 500 g lamsgehakt
- 🍴 2 el tomatenpuree
- 🍴 3 tl komijnzaad
- 🍴 3 tl paprikapoeder
- 🍴 2 grote uien, in halve ringen
- 🍴 2 tenen knoflook, geperst
- 🍴 3 tl sumak
- 🍴 ½ tl gemalen kaneel
- 🍴 60 g pijnboompitten, geroosterd
- 🍴 20 g sesamzaad, geroosterd
- 🍴 100 g boter, gesmolten
- 🍴 260 g filodeeg, 1 pak
- 🍴 2 eieren, losgeklopt
- 🍴 ½ kleine ingemaakte citroen
- 🍴 150 g Griekse yoghurt

MATERIAAL: bakpapier, ovenschaal van 20×24 cm,

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak het gehakt al omscheppend rul en bruin.
3. Giet het vet af en bewaar ± 1 el.
4. Voeg de tomatenpuree, komijn en paprika toe en bak nog 2 minuten omscheppend mee.
5. Doe over in een kom.
6. Bak in het achtergehouden vet in dezelfde pan de ui op halfhoog vuur in ± 10 minuten goudbruin en zacht.
7. Voeg de helft van de knoflook toe en bak nog 2 minuten mee.
8. Meng het gehakt met het uienmengsel en breng op smaak met de sumak, kaneel, peper en zout.
9. Laat iets afkoelen.
10. Rooster de pijnboompitten en het sesamzaad licht in een droge koekenpan.
11. Meng de rest van de knoflook met de boter.
12. Snijd de filodeegvellen op maat van de ovenschaal.
13. Bestrijk de helft van vellen royaal met gesmolten knoflookboter.
14. Leg ze op elkaar in de ovenschaal.
15. Bedek alleen de bodem, laat de zijkanten vrij.
16. Roer het losgeklopte ei door het gehakt, schep in de ovenschaal en druk goed aan.
17. Houd wat van de pijnboompitten/sesam-mix apart voor de garnering en verdeel de rest over het gehakt.
18. Bestrijk ook de rest van de vellen met boter en leg ze op elkaar bovenop het gehaktmengsel.
19. Snijd met een scherp mes kruislings met ± 3 cm afstand een ruitpatroon.
20. Snijd door alle lagen heen.
21. Bedruppel eventueel met de overgebleven boter.
22. Bak in ± 30 minuten goudbruin en knapperig in de oven.
23. Haal intussen het vruchtvlies los van de ingemaakte citroen en snijd de schil fijn.
24. Roer de citroenschil met de rest van de olijfolie door de yoghurt.
25. Breng op smaak met zout en peper.
26. Geef de hartige taart met de yoghurtsaus.
27. Garneer met de rest van de pijnboompitten-sesammix.

TIP: Om bevroren filodeeg makkelijk te verwerken, zonder dat het scheurt, kun je deze het beste een halve dag van tevoren in de koelkast leggen.

BRON: deliciousmagazine.nl

