

# GEITENKAASTAARTJES MET SINAASAPPEL EN PISTACHE

Land: Arabisch

Maaltijd: Kerst

Porties: 4 stuks

Bereidingstijd: 20 minuten + 25 min. oventijd

## INGREDIËNTEN VOOR 4 STUKS

- 30 gram pistachenoten (gepeld gewicht)
- 120 gram zachte geitenkaas
- 1 kleine sinaasappel (alleen de rasp)
- 1 tl oregano
- 1,5 vellen filodeeg (of 1/2 verpakking diepvries filodeeg)
- 25 gram gesmolten boter
- 1/2 el nigellazaad (of zwart sesamzaad)
- vloeibare honing (om te besprenkelen)

serveren met

- 1/2 zakje veldsla
- paar drupjes balsamico crema
- scheutje olijfolie of walnootolie

extra nodig

- muffinvorm

## WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor tot 220. Vet de muffinvorm in met een beetje boter.

Hak de pistachenoten fijn. Prak de pistachenoten met de geitenkaas, de sinaasappelrasp de oregano en een flinke snuf zwarte peper in een kom goed door elkaar.

Snijd elk vel filodeeg in plakjes van 12×12 cm. Uit een vel koelvers filodeeg haal je 8 vierkantjes, uit het diepvries filodeeg gaan 4 vierkantjes per vel. Leg 1 plakje een kwartslag gedraaid op een ander plakje zodat je een achtpuntige ster krijgt. Leg de sterren in de muffinvorm en bestrijk met de gesmolten boter. Schep in elke ster een portie van de vulling en druk licht aan.

Kreukel een van de overgebleven deegvierkantjes in je hand. Leg op een van de taartjes, bestrijk met boter en vouw de punten van de ster eroverheen om het taartje af te sluiten. Bestrijk de randen met nog wat boter en bestrooi met wat nigellazaad. Herhaal tot alle taartjes zijn bedekt en

afgesloten.

Bak circa 20-25 minuten in de oven, tot de taartjes diep goudbruin zijn.

Verdeel over elk bordje een beetje veldsla. Druppel er wat olie en balsamico crema overheen, rasp er eventueel ook nog een beetje sinaasappelschil over. Leg op elk bordje 1 geitenkaastaartje.

Besprenkel de taartjes met een beetje honing en serveer.