

Künefe – sød tyrkisk ostedessert

Samlet tid **45 min.** 25 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.169 kJ / 523 kcal

Fedt: **35,7 g** Protein: **11,1 g**
Kulhydrater: **36,5 g**

INGREDIENSER

8 Portioner

1 økologisk lime
125 g honning
3 spsk. Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce
0,25 tsk. stødt kanel
Valgfrit:
3 dråber rosenvand (eller
appelsinblomstvand eller
citronsaft)
100 g smør, plus ekstra til
panden
200 g kadayif (strimlet dej)
250 g revet Dil Peyniri (eller
170 g revet mozzarella
og 80 g labneh, eller 250
g mozzarella)
2 appelsiner
2 spsk. flormelis
40 hakkede pistacienødder
200 g kaymak (tyrkisk
flødeost), valgfrit

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Valgfrit:

1 økologisk lime - **125 g** honning - **3 spsk.**
Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **0,25 tsk.**
stødt kanel - **3** dråber rosenvand (eller
appelsinblomstvand eller citronsaft
Riv skallen af limefrugten, halver den, og pres
saften ud af den. Hæld saft og skal i en lille gryde
sammen med honning. Tilsæt Kikkoman sojasauce,
kanel og ca. 75 ml vand. Lad det simre let i 3-5
minutter, og tilsæt derpå rosenvand, hvis det er
ønsket.

Step 2

100 g smør, plus ekstra til panden - **200 g** kadayif
(strimlet dej)
Smelt smørret, og bland det grundigt med kadayif,
indtil det er grundigt dækket.

Step 3

Lidt smør til panden - **250 g** revet Dil Peyniri (eller
170 g revet mozzarella og 80 g labneh, eller 250 g
mozzarella)
Smør en pande på 22 cm (eller 4-8 små ramekiner)
rundhåndet med smør. Pres halvdelen af den
smørvendte kadayif fast ned i formen. Fordel
osten ovenpå, men lad der være en kant på 1 cm
hele vejen rundt. Læg det resterende kadayif
ovenpå, og pres det godt sammen, så kanterne
afrundes.

Tænd for panden på lav til middel varme, og
tilbered i 3-5 minutter, indtil bunden er
gyldenbrun. Vip kagen over på en tallerken for at
vende den, og tilbered i yderligere 2-4 minutter,

indtil den anden side også er gylden.

Step 4

2 appelsiner - **2 spsk.** flormelis - **40 g** hakkede pistacienødder - **200 g** kaymak (tyrkisk flødeost), valgfrit

Skræl appelsinerne, og skær dem i fileter. Dryp $\frac{3}{4}$ af siruppen over den færdige künefe, drys med lidt flormelis, og drys pistacienødder og appelsinfileter ud over. Server den med den resterende sirup, og hvis du ønsker, en smule kaymak.