



## Kroatië

### Soparnik

#### *Taart van snijbiet*

voor het deeg:

500 gr. tarwebloem

1 tl. zout

4 el. zonnebloemolie

350 ml. mineraalwater

voor de vulling:

1 kg. snijbiet

1 el. vegeta

5 cl. olijfolie

60 gr. (rode) ui

2 el. gehakte peterselie

voor het serveren:

2 el. olijfolie

3 teentjes gehakte knoflook

50 gr. grof gehakte amandelen

Meng bloem, zout, olie en water tot een gladde pasta. Verdeel het in twee stukken en laat het 15 minuutjes rusten, afgedekt met een vochtige keukendoek.

Was ondertussen de snijbiet, en laat hem goed uitlekken. Snij de bladeren in dunne plakjes en bestrooi met de vegeta. Laat het ongeveer 10 minuten staan, op een droge, schone theedoek. Het is belangrijk dat de biet droog is als hij tussen de deegvellen gaat.

Snij de ui in dunne ringetjes en meng het goed met de peterselie, de olie en de snijbiet.

Bestuif een werkblad lichtjes met bloem en rol er een helft van het deeg op uit tot een lap van zo'n 24 x 40 centimeter. Leg die op je bakplaat (of in je bakblik).

Schik het mengsel van snijbiet en ui op het deeg. Rol de andere helft van het deeg uit en leg die er op. Druk de randen goed tegen elkaar, prik het oppervlak hier en daar in met een vork, zodat de stoom kan ontsnappen, en zet het in een op 180°C. voorverwarmde oven. Het duurt zo'n 35 tot 40 minuten tot het gaar is.

Bestrijk de gebakken soparnik met de twee lepels olijfolie en bestrooi hem met de gehakte knoflook en de amandelen.