

Bstella

Marokkaanse hartige taart

Bstella is een feestelijke voorgerecht dat tijdens de ramadan ook wel als hoofdgerecht wordt geserveerd. Het originele recept is behoorlijk bewerkelijk. Dit is een eenvoudigere variant met fillodeeg en een vulling van gestoofde duif, een zoet eimengsel en amandelen.

Bstella met duif en amandel

Voor 6-8 personen

7-8 el olijfolie
3 (wilde) duiven, schoongemaakt
3 uien, heel fijngesneden
½ tl gemberpoeder
15 saffraandraadjes*
zout, peper
3-4 el fijngesneden koriander*
3-4 el fijngesneden peterselie*
175 g suiker
1-2 tl gemalen kaneel*
10 eieren
250 g blanke amandelen*
± 15 grote vellen fillodeeg* (Marokkaanse winkel)
2-3 eidooiers, losgeklopt
poedersuiker en gemalen kaneel*
extra nodig: keukenmachine; rond bakblik van ± 40 cm Ø (ingevet)



Stap 1. Verhit 3 el-olie en bak hierin de duiven rondom bruin. Voeg de uien toe en bak deze ± 3 min. mee. Voeg het gemberpoeder, saffraan, wat zout en ± 7 dl water toe en stook de duiven in een afgedekte pan in ± 30 min. gaar. Draai ze tijdens het stoven af en toe om. Neem de duiven uit de pan, laat ze iets afkoelen en verwijder het vel en de botjes. Verdeel het duivenvlees in stukken en zet dit apart. Roer de koriander en

de peterselie samen met de suiker en kaneel door het stookvocht. Klop de eieren los en roer ze in een dun straaltje bij het stookvochtmengsel. Laat het mengsel 4-5 min. zachtjes koken en daarna afkoelen. Bak de amandelen in 3 el olie lichtbruin en maal ze daarna fijn. Voeg zoveel olie toe tot een smeuijg mengsel ontstaat.

Stap 2. Taart opbouwen: leg een dubbele laag fillodeegvellen op de bodem van de vorm en laat het deeg over de randen van de vorm hangen. Bestrijk elk vel deeg dun met olie. Beleg de bodem met een extra stuk fillodeeg en schep hierop het eimengsel. Dek dit af met 1 laag fillodeegvellen, steeds met olie



bestreken. Verdeel hierover het duivenvlees en leg hierop weer een laag fillodeegvellen. Strijk hierover de amandelpuree.

Stap 3. Vouw de overhangende deegpunten naar binnen en plak ze met wat losgeklopte eidooier vast. Leg hierop een dubbele laag deegvellen en laat deze over de rand van de vorm hangen. Bestrijk de randen met losgeklopt eidooier en vouw ze onder de taart (til de taart iets

op). Meng de rest van de eidooier met wat olie en bestrijk de bovenkant van het deeg met de helft van dit mengsel. Verwarm de oven voor op 160°C en bak de taart ± 20 min. in het midden van de oven. Laat de taart dan afkoelen. **Serveren:** keer de taart 20 minuten voor serveren om, bestrijk ook deze kant met het eidooier-oliemengsel en bak de taart nog ± 20 min. op 160°C in het midden van de oven. Bestrooi de taart met poedersuiker en kaneel en serveer hem warm. **Bereiding:** ± 2 uur en 15 min. **Afkoelen:** ± 2 uur **Kcal p.p.:** ± 800



Tip U kunt de vulling van de taart ook met kip of parelhoen maken.