

Sopranik

Ingrediënten

- 1200 g bloem
 - 600 ml Water
 - 12 EL Olijfolie
 - 4 TL appelazijn
 - 4 TL zout
-

- 1200 g snijbiet
 - 250 g lamsgehakt
 - 4 st Ui groot
 - 20 takjes Petersilie
 - 4 TL peper zwart
 - 4 tenen knoflook
 - 4 TL zout
 - 12 EL olijfolie
-

- 4 tenen knoflook
- 8 EL Olijfolie

MeP

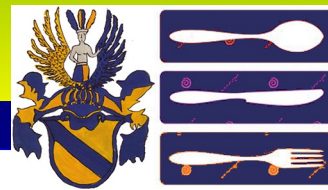
Deeg

Alles in een kom

- Bloem afwegen
- Water afmeten
- Olijfolie afmeten
- Appelazijn afmeten
- Zout afmeten

Vulling

Alles in een kom



- Snijbiet afwegen en in reepjes snijden
- Gehakt even met peper en zout doormengen
- Uien poetsen en in halve rondjes snijden
- Knoflook fijn hakken
- Peterselie fijn hakken
- peper
- zout
- Olijfolie toevoegen

Glazuur

alles in een kommetje

- Knoflooktenen fijn hakken
- Olijfolie afmeten

Bereidingswijze

- Zet de oven op 200 °C
- Halveer de deeg en rol hem op 5 mm uit en leg op een bakplaat
- Verdeel de vulling op de deeg en laat de randen 2 cm vrij.
- Rol de tweede helft van de deeg op dezelfde manier uit dan de 1^e
- Leg als deksel boven op de bakplaat
- Duw de randjes eerst met je vingers aan elkaar en daarna met een vork
- Zet in de oven voor ca. 15 min.
- Als de taart goudbruin is, met de glazuur bestrijken