



Pastilla met kip

Een spectaculaire Marokkaanse feesttaart van krokant filodeeg gevuld met gekruide kip, amandelen en ei, afgewerkt met poedersuiker en kaneel. Zoet en hartig tegelijk.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	60'	6	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 g kippendijfilet
- 3 uien, fijngesnipperd
- 4 eieren
- 150 g amandelen
- 1 pak filodeeg (10 vellen)
- 100 g gesmolten boter
- 2 el olijfolie
- 1 tl gemalen kaneel, plus extra om te bestrooien
- 1 tl gemberpoeder

1 mespunt saffraan
1 bosje verse koriander, fijngehakt
1 bosje verse platbladpeterselie, fijngehakt
2 el poedersuiker, plus extra om te bestrooien
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een brede pan op middelhoog vuur. Voeg de gesnipperde ui toe en stoof 5 minuten aan tot ze glazig zijn. Voeg de kippendijfilets, kaneel, gemberpoeder en saffraan toe. Kruid met zout en peper, voeg een scheutje water toe en laat afgedekt 25 minuten sudderen tot de kip volledig gaar is.
- 2.** Haal de kippendijfilets uit de pan en laat ze iets afkoelen. Pluk het vlees in fijne draadjes met behulp van twee vorken.
- 3.** Kook het braadvocht in de pan op hoog vuur in tot er nog een paar eetlepels overblijven. Zet het vuur laag. Klop de eieren los en roer ze door het hete vocht. Roer voortdurend op zacht vuur tot een brokkelige, licht gestolde massa, vergelijkbaar met roereieren. Haal van het vuur en meng de fijngehakte koriander en peterselie erdoor.
- 4.** Rooster de amandelen droog in een droge koekenpan op middelhoog vuur, onder regelmatig roeren, tot ze goudbruin zijn. Laat afkoelen en hak ze grof. Meng de amandelen met 1 el poedersuiker en een snuf kaneel.
- 5.** Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius. Bestrijk een springvorm van 26 cm doorsnede royaal met gesmolten boter.
- 6.** Leg 6 vellen filodeeg om beurten in de springvorm, zodat ze minstens 10 cm over de rand hangen en de bodem en zijkanten volledig bedekken. Bestrijk elk vel afzonderlijk met gesmolten boter voor u het volgende vel legt.
- 7.** Verdeel de gestoofde kip gelijkmatig over de bodem. Schep het eimengsel er gelijkmatig over. Verdeel ten slotte de amandelenmengeling er gelijkmatig over.
- 8.** Vouw de overhangende vellen filodeeg naar binnen over de vulling. Bestrijk met boter. Beleg de bovenkant met de resterende 4 vellen filodeeg, telkens ingesmeerd met boter. Vouw de randjes netjes naar onder en stop ze in langs de zijkanten van de springvorm.

9. Bestrijk de bovenkant royaal met de resterende gesmolten boter. Bak de pastilla 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en krokant is.

10. Haal de pastilla uit de oven en laat 5 minuten rusten. Verwijder de rand van de springvorm. Bestrooi de bovenkant met de resterende poedersuiker en teken fijne lijntjes met kaneel. Snijd in punten en serveer warm.

Tip

Werk snel met het filodeeg en houd de niet-gebruikte vellen afgedekt met een vochtige theedoek, zodat ze niet uitdrogen en scheuren.

Lekker met

Serveer de pastilla als hoofdgerecht met een frisse komkommersalade of geroosterde paprika met koriander.

Dranktip

Een glas gekoelde Marokkaanse muntthee is de klassieke begeleider. Voor wie wijn verkiest, past een licht gekoelde rosé uit de Provence uitstekend bij de zoet-hartige smaakbalans.