



Musakhan, Palestijnse kip met gekarameliseerde ui en sumak

Het Palestijnse nationale gerecht: sappige kip op een bed van dik met sumak en olijfolie doordrenkte uien, geserveerd op knapperig geroosterd platbrood met geroosterde pijnboompitten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	60'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 800 gr kippenbouten
- 5 grote uien
- 4 el sumak (verdeeld)
- 1 kl kaneelpoeder (verdeeld)
- 0,5 kl kruidnagelpoeder

60 gr pijnboompitten
4 platbroden of grote pita's
8 el olijfolie (verdeeld)
Zout en peper naar smaak
Verse peterselie ter garnering

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Wrijf de kippenbouten in met zout, peper, 1 eetlepel sumak en de helft van het kaneelpoeder. Leg ze op een bakplaat en rooster ze 35 tot 40 minuten in de oven tot ze gaar en goudbruin zijn.
- 3.** Snijd de uien intussen in dunne halve ringen. Verhit 6 eetlepels olijfolie in een ruime pan op een matig vuur en stoof de uien gedurende 25 tot 30 minuten, regelmatig roerend, tot ze volledig slap en zoet zijn.
- 4.** Roer de resterende sumak, het resterende kaneelpoeder en het kruidnagelpoeder door de uien. Laat nog 5 minuten zacht pruttelen tot een geurig, donker mengsel. Breng op smaak met zout en peper.
- 5.** Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan op middelhoog vuur goudbruin. Houd ze in de gaten en schud de pan regelmatig. Haal van het vuur en zet opzij.
- 6.** Bestrijk de platbroden aan beide kanten licht met de resterende olijfolie en leg ze de laatste 5 minuten van de oventijd naast de kip op de bakplaat tot ze warm en licht knapperig zijn.
- 7.** Verdeel de sumak-uien royaal over de platbroden. Leg de geroosterde kippenbouten erop.
- 8.** Bestrooi met de geroosterde pijnboompitten en gehakte verse peterselie. Dien onmiddellijk op.

Tip

Gebruik bij voorkeur verse sumak van een Turkse of Arabische winkel voor de meest uitgesproken smaak. Hoe langer de uien stoven, hoe zoeter en rijker het eindresultaat. Neem de tijd en draai het vuur gerust laag.

Lekker met

Serveer met een frisse komkommersalade met yoghurt of een eenvoudige groene salade met citroenvinaigrette.

Dranktip

Een gekoelde, licht minerale witte wijn zoals een Libanese Ksara Blanc de Blancs past mooi bij de frizure sumak. Wie liever alcoholvrij drinkt, kiest voor ayran of een citroenlimonade met munt.

Ontdek meer recepten op kookpot.be