



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
45'	45'	6	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

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

1 snuf saffraan
1 bosje verse koriander
1 bosje verse peterselie
2 el poedersuiker
2 el olijfolie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een pan en bak de kippendijen met de gesnipperde ui, kaneel, gember en saffraan gedurende 20 minuten tot de kip gaar is.
2. Haal de kip eruit, laat afkoelen en pluk ze in fijne draadjes. Kruid met zout en peper.
3. Kook het vocht in de pan in, klop de eieren erdoor op zacht vuur tot een brokkelige massa en meng met de gehakte kruiden.
4. Rooster de amandelen droog in een pan tot goudbruin, hak ze grof en meng met 1 el poedersuiker en een snuf kaneel.
5. Verwarm de oven voor op 190 graden.
6. Bestrijk een springvorm met gesmolten boter en beleg met filovellen zodat ze over de rand hangen, elk vel ingesmeerd met boter.
7. Verdeel de kip, dan het ei en tenslotte de amandelen over de bodem.
8. Vouw de overhangende vellen naar binnen en dek af met nog enkele met boter ingesmeerde vellen. Stop ze netjes in.
9. Bak de pastilla 25 minuten in de oven tot ze goudbruin en krokant is.
10. Bestrooi warm met de resterende poedersuiker en fijne lijntjes kaneel. Snijd in punten en serveer.