



## Circassische kip (Çerkez tavuğu)

*Koud opgediende geplukte kip in een fluweelzachte saus van gemalen walnoten en look. Een verfijnde meze uit de Turkse en Kaukasische keuken, afgewerkt met paprikaolie.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	4	Wereldkeuken

### Ingrediënten

- 600 gr kipfilet
- 1 ui, in vieren
- 1 wortel, in stukken
- 1 laurierblad
- 200 gr walnoten
- 2 sneden witbrood, korst verwijderd
- 3 teentjes look
- 1 tl paprikapoeder
- 3 el olijfolie

1 tl komijn

peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Doe de kipfilet met de ui, wortel en laurier in een pan, giet er water bij tot alles onder staat en breng aan de kook.
2. Laat de kip ongeveer 20 minuten zachtjes koken tot hij gaar is, haal hem eruit en houd de bouillon apart.
3. Pluk de afgekoelde kip met twee vorken in fijne draadjes en leg opzij.
4. Week het brood kort in wat van de warme bouillon en knijp het lichtjes uit.
5. Maal de walnoten in een keukenmachine fijn samen met de look, het brood en de komijn.
6. Voeg beetje bij beetje warme bouillon toe terwijl je blijft mixen tot een gladde, romige saus ontstaat.
7. Breng de walnotensaus op smaak met peper en zout, ze moet smeugig maar niet te dun zijn.
8. Meng het grootste deel van de saus door de geplukte kip en schik alles op een platte schaal.
9. Verwarm de olijfolie met het paprikapoeder even in een pannetje tot een rode olie en druppel die over de kip.
10. Zet de schotel minstens een uur koud weg en serveer als meze met plat brood.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)