



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 een aromatische paprikaolie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr kipfilet
- 1 ui, in vieren gesneden
- 1 wortel, in stukken gesneden
- 1 laurierblad
- 200 gr walnoten
- 2 sneden witbrood, korst verwijderd
- 3 teentjes look
- 1 kl komijnpoeder

1 kl paprikapoeder

3 el olijfolie

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Leg de kipfilet samen met de ui, wortel en het laurierblad in een ruime kookpot. Giet er koud water bij tot alles net onder staat en breng aan de kook.
- 2.** Zet het vuur laag en laat de kip 20 tot 25 minuten zachtjes pocheren tot hij volledig gaar is. Haal de kip uit de bouillon en laat afkoelen. Zeef de bouillon en houd apart.
- 3.** Pluk de afgekoelde kip met twee vorken in fijne draadjes en leg opzij.
- 4.** Scheur het brood in stukken en week het een minuut in 60 ml warme bouillon. Knijp het lichtjes uit.
- 5.** Doe de walnoten samen met de look, het geweekte brood en het komijnpoeder in een keukenmachine en maal fijn.
- 6.** Voeg beetje bij beetje warme bouillon toe, telkens 2 el, en mix tussendoor tot een gladde, smeuge saus ontstaat. De saus moet de dikte hebben van een dikke bechamelsaus.
- 7.** Proef en breng op smaak met peper en zout.
- 8.** Meng drie kwart van de walnotensaus door de geplukte kip tot alles goed bedekt is. Schik het mengsel op een platte schaal en strijk glad.
- 9.** Verwarm de olijfolie op laag vuur in een klein pannetje. Voeg het paprikapoeder toe en laat 1 minuut zachtjes infuseren zonder te laten verbranden. Druppel de rode olie over de kip.
- 10.** Dek de schaal af en zet minstens 1 uur in de koelkast. Serveer koud als meze.

Tip

Zorg ervoor dat de kip volledig is afgekoeld voor je hem plukt, anders valt hij te makkelijk uiteen. Houd een beetje extra walnotensaus apart om bij het serveren nog over de schaal te lepelen.

Lekker met

Turks platbrood of pide.

Dranktip

Een gekoelde Turkse ayran of een droge witte wijn past goed bij de rijke walnotensaus.

Ontdek meer recepten op kookpot.be