



Maqluba met kip en aubergine

De beroemde omgekeerde rijstschotel uit Palestina en Jordanië: lagen kip, gebakken aubergine en gekruide rijst die je aan tafel als een taart omkeert. Feestelijk en indrukwekkend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	60'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 6 kippenbouten of dijen
- 2 aubergines, in plakken
- 1 bloemkool, in roosjes
- 500 gr basmatirijst
- 2 uien, gesnipperd
- 3 teentjes knoflook
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 tl komijnpoeder

1 tl kurkuma
0,5 tl piment (allspice)
0,5 tl kardemompoeder
1 l kippenbouillon
olijfolie om te bakken
zout en peper
50 gr geroosterde amandelen en pijnboompitten

Bereidingswijze

1. Bestrooi de aubergineplakken met zout, laat 15 minuten uitlekken en dep droog. Bak ze goudbruin in olijfolie en laat uitlekken op keukenpapier. Bak ook de bloemkoolroosjes goudbruin.
2. Kruid de kippenbouten met zout, peper en wat kaneel en bak ze rondom bruin in een grote pot. Voeg de uien en knoflook toe en fruit even mee.
3. Voeg de bouillon toe met de kaneel, komijn, kurkuma, piment en kardemom. Laat de kip 25 minuten zachtjes garen. Haal de kip eruit en bewaar de bouillon.
4. Spoel de rijst tot het water helder is en laat uitlekken.
5. Beleg de bodem van een zware pot met de gebakken kippenbouten. Leg daarop een laag aubergine en bloemkool.
6. Verdeel de rijst gelijkmatig over de groenten en druk lichtjes aan zonder te roeren.
7. Giet voorzichtig de warme bouillon erover tot de rijst net onderstaat. Breng aan de kook, zet dan het vuur laag en laat met deksel 30 tot 35 minuten koken tot de rijst gaar is en het vocht opgenomen.
8. Laat de pot 10 minuten rusten. Zet een grote schotel op de pot en keer alles in één vlotte beweging om.
9. Til de pot voorzichtig op zodat de schotel als een taart tevoorschijn komt, en bestrooi met de geroosterde amandelen en pijnboompitten.