



Kip fatteh uit de oven

Een hartige ovenschotel met geurige rijst, gekruide kip, krokante pita en een romige yoghurtsaus. Een steviger maaltijdvariant van de klassieke fatteh.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 gr kipfilet, in reepjes
- 300 gr basmatirijst
- 2 pitabroden
- 400 gr Griekse yoghurt
- 2 el tahin
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl kaneelpoeder
- 0,5 tl piment (allspice)

600 ml kippenbouillon

40 gr pijnboompitten

3 el olijfolie

40 gr boter

zout en peper

verse peterselie

Bereidingswijze

1. Spoel de rijst en kook ze gaar in de kippenbouillon met een snuf zout. Houd apart.
2. Kruid de kipreepjes met komijn, kaneel, piment, zout en peper. Bak ze in olijfolie tot ze goudbruin en gaar zijn.
3. Scheur de pita in stukken, besprenkel met olie en rooster ze in een oven van 200 graden krokant, ongeveer 8 minuten.
4. Klop de yoghurt los met de tahin, geperste knoflook en wat zout tot een gladde saus.
5. Smelt de boter en bak de pijnboompitten erin goudbruin.
6. Leg in een ovenschaal een laag rijst, daarop de gebakken kip en de helft van de krokante pita.
7. Lepel de yoghurtsaus royaal over het geheel en zet de schotel 10 minuten in de warme oven zodat alles doorwarmt.
8. Werk af met de resterende krokante pita, de gebakken pijnboompitten en gehakte peterselie en serveer meteen.

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