



Kip fatteh uit de oven

Een hartige ovenschotel met geurige rijst, gekruide kip, krokante pita en een romige yoghurtsaus. Een stevige, warme variant van de klassieke fatteh waarbij elke laag zijn eigen textuur en smaak bijdraagt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 500 gr kipfilet, in reepjes
- 300 gr basmatirijst
- 2 pitabroden
- 400 gr Griekse yoghurt
- 2 el tahin
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl kaneelpoeder

0,5 kl piment (allspice)
600 ml kippenbouillon
40 gr pijnboompitten
3 el olijfolie, plus extra om de pita te besprenkelen
40 gr boter
zout en zwarte peper
een handvol verse platte peterselie, grof gehakt

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2.** Spoei de basmatirijst af onder koud water tot het water helder loopt. Breng de kippenbouillon aan de kook in een pot, voeg de rijst toe met een snuf zout, zet het vuur laag, dek af en laat in ongeveer 15 minuten gaar koken. Houd apart.
- 3.** Scheur de pitabroden in stukken van ongeveer 4 cm, leg ze op een bakplaat, besprenkel met olijfolie en rooster ze 8 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal uit de oven en zet apart.
- 4.** Kruid de kipreepjes met komijn, kaneel, piment, zout en peper. Verhit 3 el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur en bak de kipreepjes in ongeveer 6 tot 8 minuten goudbruin en gaar. Houd apart.
- 5.** Klop de Griekse yoghurt glad met de tahin, geperste knoflook en een snuf zout.
- 6.** Smelt de boter in een kleine pan op middelhoog vuur en bak de pijnboompitten al roerend goudbruin. Houd de pan in de gaten, want pijnboompitten kleuren snel. Schep ze op keukenpapier.
- 7.** Verdeel de rijst over de bodem van een ruime ovenschaal. Leg de gebakken kipreepjes gelijkmatig over de rijst en verdeel de helft van de krokante pitastukken erover.
- 8.** Lepel de yoghurtsaus royaal en gelijkmatig over het geheel. Zet de schaal 10 minuten in de oven van 200 graden zodat de saus licht doorwarmt.
- 9.** Haal de schaal uit de oven en werk af met de resterende krokante pita, de gebakken pijnboompitten en de gehakte peterselie. Serveer meteen.

Tip

Voeg de yoghurtsaus pas op het allerlaatste moment toe en laat ze niet langer dan 10 minuten in de oven staan.

Yoghurt kan bij te hoge temperatuur schiften, waardoor de saus korrelig en waterig wordt.

Lekker met

Een frisse komkommersalade met munt en citroen past goed bij de rijke smaken van dit gerecht.

Dranktip

Een glas gekoeld ayran of een lichte, fruitige witte wijn zoals een Pinot Gris past mooi bij de kruidige kip en de romige yoghurtsaus.

Ontdek meer recepten op kookpot.be