



## Musakhan, Palestijnse kip met gekarameliseerde ui en sumak

*Het Palestijnse nationale gerecht: sappige kip op een bed van dik met sumak en olijfolie doordrenkte uien, geserveerd op knapperig geroosterd platbrood met pijnboompitten.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Hoofdgerecht

### Ingrediënten

- 800 gr kippenbouten
- 5 grote uien
- 3 eetlepel sumak
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 0,5 theelepel kruidnagelpoeder
- 60 gr pijnboompitten

4 platbroden of grote pita's  
8 eetlepel olijfolie  
Zout en peper naar smaak  
Verse peterselie om te garneren

## Bereidingswijze

---

- 1.** Wrijf de kippenbouten in met zout, peper, wat sumak en kaneel en rooster ze in een hete oven op 200 graden ongeveer 35 minuten gaar en goudbruin.
- 2.** Snijd de uien in dunne halve ringen en stoof ze zeer zacht in ruime olijfolie tot ze slap en zoet zijn.
- 3.** Roer de sumak, kaneel en kruidnagel door de uien tot een geurig, donker mengsel.
- 4.** Rooster de pijnboompitten kort droog goudbruin.
- 5.** Bestrijk de platbroden met wat olijfolie en warm ze knapperig in de oven.
- 6.** Verdeel de sumak-uien royaal over de broden en leg de geroosterde kip erop.
- 7.** Bestrooi met de pijnboompitten en verse peterselie en dien direct op.

---

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