

Pastilla a la fez

Ingrediënten

600 gram uien
1 bosje peterselie
6 takjes koriander
2 schoongemaakte kippen/kippenbouten
3 eetlepels olie
30 gram boter
2 eetlepels ras al-hanout
2 mespuntjes saffraan
200 gram ontvliesde amandelen
3 eetlepels suiker
5 eieren
kaneel
poedersuiker, zout en peper

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 C (stand 67).

Pel de uien en hak ze fijn, evenals de peterselie en de korianderblaadjes.

Snijd de kippen in stukken/doe niets want je hebt al borst/poot/bout gehaald.

Bestrooi de stukken kippen met zout en peper.

Verhit 2 eetlepels olie in een stoofpan, voeg 30 gram boter toe en braad de stukken kippen aan alle kanten bruin.

Haal ze uit de pan en fruit snel de uien in de olie, voeg de fijngehakte kruiden, de specerijen (raselhanout en saffraan) en ruim zout en peper toe.

 Giet 1,5 dl water in de pan, doe de stukken kippen erin, doe het deksel erop en laat 1 uur op een zacht vuur sudderen, maar 40 minuten wil ook wel, het moet zo toch de oven nog in.

Draai de stukken kippen na een halfuur om.

Verhit ondertussen de rest van de olie in een koekenpan, bak er amandelen in en hak ze fijn. Vermeng ze met de suiker en 4 theelepels kaneel.

Haal de stukken kippen, als ze goed mals zijn, uit de pan, haal de botjes eruit en snijd het vlees in stukken. Leg het apart.

Klop de eieren los met een vork, haal de pan van het vuur en voeg er snel roerend de eieren aan toe. Zet terug op een zacht pitje en roer nog enkele minuten om een romige saus te verkrijgen. Dit laatste is belangrijk, het essentieel voor het slagen van de pastilla. Als je rustig en stug doorroert, wordt het vanzelf mooi dik en krijg je dus eigenlijk een heel romige saus van ei, ui, water...en kippenvet.

De Pastei maken

Vet de springvorm van 24cm in

Bekleed hem ruim met lappen filodeeg

Laagje noten, laagje kip, laagje saus

Even een tussenlaagje met filodeeg

Laagje noten, laagje kip, laagje saus

Pastei dichtvouwen en goed beboteren met een kwastje.

Zet de pastilla in de oven en laat deze in 30 minuten goudbruin bakken.

Bijzonderheden

Om 't echt Marokkaans te maken:

Haal de pastilla uit de vorm, bestrooi met de poedersuiker (ruim!!) en versier met wat kaneel (gebruik daar een sjabloon voor, die kun je zelf maken in stevig papier).. Leg wat amandelen in het midden met muntblaadjes ter decoratie.. Smakelijk eten....

Marokkaans avondje? Maak muntthee. Da's dus niet louter munt in water, nee da's Chinese groene gunpowder tea + munt + veel te veel suiker. Goed laten trekken, twee keer opgieten. In een glaasje drinken. Uiteraard haal je ook dadels en olijven en steek je de waterpijp met appeltabak aan. Ook leuk voor exrokers :)