

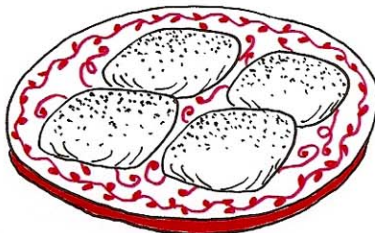
Bastilla met kip & geroosterde amandelen (4 personen)

Bereiden: 45 minuten

In de oven: 15-20 minuten

Nodig:

- 1 pak diepvries filodeeg (Easy Bakery)
- 400 g kipfilet
- 200 g amandelen
- 2 (zoete) uien
- klein bosje platte peterselie
- 3 eieren, losgeklopt
- 1 envelopje / plukje saffraan
- 1 volle tl kaneel
- 1 volle tl gemberpoeder (djahē)
- 1/2 kippenbouillonblokje
- 3 el suiker
- olijfolie + 30 g gesmolten boter
- kaneel & poedersuiker voor erover



Snij de kip zo klein mogelijk voor een smeuge vulling **Tip!**



met grote bonken kip wordt het snel te droog

Doen:

Oven voorverwarmen op 200°C. Filodeeg laten outdooien in het plastic. Week de saffraan in 1 1/2 dl water. Snij de ui doormidden en dan in dunne plakjes. Fruit in wat olijfolie in een braadpan op laag vuur zacht & glazig. Snij intussen de kipfilet in kleine stukjes (± 1/2 dobbelsteen). Doe de kip bij de ui en bak al omscheppend op hoog vuur even aan. Voeg kaneel, gemberpoeder, verkruimeld 1/2 bouillonblokje en ruyaal zout & peper toe. Giet het water met de saffraan erbij. Laat met deksel op de pan op heel laag vuur 5 minuten sudderen. Verhit intussen een scheut olijfolie in een grote koekenpan. Bak daarin de amandelen al omscheppend tot ze goudbruin & geurig zijn. Haal uit de pan, laat iets afkoelen en hak grof (in de keukenmachine of met een mes). Giet de kip af door een zeef maar vang het kookvocht op. Doe dat terug in de pan, voeg de suiker toe en laat op hoog vuur inkoken tot ± 1 dl. Haal van het vuur, roer de kip, amandelen, gehakte peterselie en losgeklopt ei erdoor. Laat iets afkoelen. Smelt de boter.

Tip!

Rap werken met filodeeg, het droogt snel uit!



Leg op een droog werkvlak 4 vellen filodeeg. Leg in het midden steeds 1/4 van de kip. Vouw de zijkanten van het deeg over de vulling. Doe hetzelfde met de boven- en onderkant van het deeg. Kwast al het deeg, ook onder de randjes, goed in met gesmolten boter. Leg er een nieuw vel deeg ~~naar~~ op, draai alles voorzichtig om en pak op nieuw in. Weer inkwasten met boter. Leg met de vouwkant naar beneden op een vel bakpapier op de bakplaat. Kwast in met boter.

Zet ± 15 minuten in de oven tot het deeg goudbruin & knapperig is. Bestrooi lichtjes met poedersuiker & kaneel. Serveer met een frisse wortelsalade

Tip!

