

Bastilla met kip en geroosterde amandelen

Ingrediënten

- 1 pak filodeeg
- 400 gram kipfilet
- 200 gram amandelen
- 2 uien
- bosje peterselie
- 3 losgeklopte eieren
- 1 volle theelepel kaneel
- 1 volle theelepel gemberpoeder
- een halve bouillontablet
- 3 eetlepels suiker
- olijfolie
- 30 gram gesmolten boter
- kaneel
- poedersuiker
- zout en peper

Werkwijze

1. Oven voorverwarmen op 200 graden Celsius.
2. Snijd de ui doormidden en dan in dunne plakjes. Fruit in wat olijfolie in een braadpan op laag vuur zacht en glazig.

3. Snijd de kipfilet in kleine stukjes en voeg die toe aan het uimengsel. Bak op hoog vuur even aan. Voeg kaneel, gemberpoeder, bouillon-blokje en zout en peper toe.
4. Verhit een scheut olijfolie in een pan. Bak de amandelen tot ze goudbruin en geurig zijn. Haal ze uit de pan, laat ze iets afkoelen en hak ze grof.
5. Giet de kip af en vang het kookvocht op. Doe dat terug in de pan en voeg er suiker aan toe. Laat dit op een hoog vuur inkoken. Haal van het vuur, voeg het kipmengsel toe en de losgeklopte eieren. Voeg de fijngesneden peterselie ook toe. Laat de massa wat afkoelen.
6. Smelt de boter. Leg op een werkvlak een vel filodeeg. Leg een kwart van het kipmengsel op het filodeeg. Vouw de zijkanten van het deeg over de vulling. Doe hetzelfde met de bovenkant en de onderkant van het deeg.
7. Kwast al het deeg, ook onder de randjes goed in met gesmolten boter. Leg er een nieuw vel deeg op, draai alles om en pak opnieuw in. Weer inkwasten met boter. Maak zo vier pakketjes.
8. Leg elk pakje met de vouwkant naar beneden op een met bakpapier bedekte bakplaat. Kwast in met boter.
9. Zet ongeveer 15 minuten in de oven tot het deeg goudbruin en knapperig is.
10. Bestrooi lichtjes met kaneel en poedersuiker. Serveer met een frisse wortelsalade.