

Kippastilla

Ingrediënten

- 12 vellen filodeeg
- 500 gram kippevlees in stukjes
- 4 uien
- 50 gram rozijnen
- 100 gram geschaafde amandelen
- een halve theelepel kaneel
- een halve theelepel komijn
- 10 centiliter kippebouillon
- 1 bosje koriander
- 1 geconfijte citroen
- een paar cardamomezaden
- 1 citroen
- olijfolie
- ongeveer 70 gram gesmolten boter

Werkwijze

1. Snijd de uien fijn. Snijd de geconfijte citroen in stukjes. Snijd de koriander fijn.
2. Fruit de ui in olijfolie. Voeg de kip toe.
3. Voeg kaneel, komijn, geconfijte citroen, cardamome, rozijn en amandelen toe. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de bouillon toe. Laat 15 minuten afgedekt sudderen.

4. Vet een vorm in met boter en bedek deze met een vel filodeeg. leg 4 vellen over elkaar heen en zorg dat ze over de rand heenkomen.
5. Leg het mengsel op de vellen (als het mengsel te nat is, voeg dan drie eieren toe), voeg wat citroen en verse koriander toe en sluit het geheel.
6. Dek het geheel af met 4 vellen ingevet filodeeg. Bestrijk alles met gesmolten boter.
7. Zet 30 minuten in de oven. Serveer met een groene salade.
8. Andere presentatie: maak drie kleine pastilla's!