



Kip Fattee met rijst, pittabrood en Yoghurt

Libanees gerecht voor de familie, 1 kip voor 8 monden.
(al kunnen wij het met z'n vieren ook wel aan)

Verzamel eventueel familieleden waarmee je in de keuken kunt samenwerken. Dit gerecht is in je eentje zeer bewerkelijk en het moet gegeten worden zodra het klaar is. Dit is zonder twijfel ons favoriete eten thuis, we gaan er van zuchten en worden er zeer tevreden van, zeker alle moeite waard.

Zet de oven alvast aan op 220 graden celcius om voor te warmen.

Eventueel:

1 mens voor de kip, de jus en het tafel dekken

1 mens voor de tomaten saus en aubergine

1 mens voor de rijst

1 mens voor de finishing touch



de kip

1 biologische kip van circa 1,5 kilo

olijfolie

zeezout en zwarte peper

½ theelepels gemalen kruidnagel



de tomatensaus

5 eetlepels olijfolie

5 teentjes knoflook in plakjes

1 kaneelstokje van 4 centimeter

2 blikken van 400 gram gepelde tomaten,
uit laten lekken en de tomaten prakken

de rijst

300 gram basmatirijst, ongewassen

zeezout

75 gram boter

½ grote ui gehalveerd en in dunne ringen

1 kaneelstokje van 4 centimeter

1 blik kikkererwten van 400 gram

uit laten lekken en afspoelen

450 ml water of kippebouillon



de aubergine

2 middelgrote aubergines in blokjes van 3 centimeter

gemengd met zout

8 eetlepels olijfolie

de finishing touch

knapperig pittabrood, zelf bakken* alternatief is turks brood of pakjes pitta broodjes.

500 gram griekse yoghurt met 1 fijngereven teentje knoflook in zout er doorgeroerd

8 eetlepels fijngehakte verse peterselie

75 gram geroosterde pijnboompitten

Aan het werk:

de kip

wrijf de kip in met de olijfolie en bestrooi haar met zout, peper en de gemalen kruidnagel. Vet een braadslede in met olie, leg de kip erin en braad haar 1 uur en een kwartier op 180 graden celsius. Bedruip haar regelmatig en als er deeltjes zwart dreigen te worden dek haar





dan af met alufolie. Als de kip gebraden is (gaarheid testen door in de kip te prikken, is het vocht helder dan is ze klaar, is het rozig dan nog even doorbraden) leg je haar te rusten op een bord. Wederom afgedekt met de alufolie.

Maak dan van het braadvocht een jus door het te mengen met 100 ml water, schraap alle deeltjes uit de braadslede, laat ook het vocht uit de buikholte meekoken. Aan de kook brengen, beetje laten indikken tot de smaak goed is.

Als de kip voldoende is afgekoeld zodat je haar kunt vastpakken trek je al het vlees van de botten en scheur het in gelijkmatige stukken. Leg terug in de lege braadslede, dek haar af en houdt warm tot het opdienmoment.

de tomatensaus

Verhit olijfolie in een pan op middelhog vuur en bak de knoflook plakjes tot heel lichtbruin, doe het kaneelstokje erbij en de tomaten. Het geheel 30 minuten zachtjes laten pruttelen. Warm houden tot het opdienmoment.



de aubergine

Spoel het zout van de aubergineblokjes en dep ze droog. Laat de olijfolie warm worden en bak de blokjes gaar en bruin. Houdt ze afgedekt warm.



de rijst

Wrijf de rijst tussen de vingers in drie keer schoon water schoon om al het zatmeel te verwijderen. Schenk er warm water op tot het onderwater staat en laat het zo 30 tot 60 minuten weken.

Smelt de boter in een braadpan en bak de ui zachtjes met het kaneelstokje 10 tot 15 minuten tot de ui goudgeel is. Haal de pan van het vuur en zet apart.

15 minuten voordat je gaat eten zet je de pan terug op het vuur. Laat de rijst heel goed uitlekken en bak deze samen met de ui 1 minuut, doe het water of de kippebouillon erbij, doe de deksel op de pan en laat het geheel 5 minuten goed doorkoken, voeg dan de kikkerewten erbij, zet het vuur laag en laat nog eens 5 minuten koken. De rijst moet nu gaar zijn en kan zonder probleem nog 15 minuten blijven staan, zonder vuur.



de finishing touch

Nu moet alles opgestapeld worden op een grote schaal. Alles moet heet zijn op de yoghurt en het pitta brood na. Je begint met een laag brood, gevolgd door de rijst, de kip met de jus, aubergine, de tomatensaus, scheppen yoghurt en daar strooi je de peterselie en pijnboompitten overheen. Onmiddellijk opeten!

