

## Ingrediënten

\* 600 gram uien \* 1 bosje  
peterselie \* 6 takjes koriander \* 2  
schoongemaakte kippen \* 3  
eetlepels olie \* 30 gram boter \* 2  
eetlepels ras al-hanout \* 2  
mespuntjes saffraan \* 200 gram  
ontvliemde amandelen \* 3  
eetlepels suiker \* 5 eieren \*  
kaneel \* poedersuiker, zout en  
peper Voor de pastilla: \* 100  
gram boter \* 1 eigeel \* filodeeg

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Marokkaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pastei

Een heerlijke pastei in krokant omhulsel met een verrassende vulling van kippenvlees, amandelen en ei

## Hulpmiddelen

Koekenpan, springvorm

## Vorbereiding

Pel de uien, hak ze fijn evenals de peterselie en de korianderblaadjes. Snijd de kippen in stukken. 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 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. 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. 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. Verwarm de oven voor op 200 C (stand 6-7).

## Bereidingswijze

Laat 100 gram boter smelten, giet dit in een kopje en verwijder het schuim. Vet een springvorm van 24 cm doorsnee in en maak vervolgens de pastilla. Zet de pastilla in de oven en laat deze in 30 minuten goudbruin bakken.

## Serveertips

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

