

Ingrediënten voor 4 personen

400 gram basmatirijst - 100 gram  
amandelen - 1 zakje saffraan -  
150 gram rozijnen - 2 uien - 2  
limoenen - 2 aubergines - zout en  
peper - 6 eetlepels  
zonnebloemolie - olie om in te  
vetten - 500 gram kipfilet - 1  
blokje kippenbouillon - 1 eetlepel  
suiker - 250 gram  
aardappelschijfjes - 1 eidooier -  
100 ml volle yoghurt

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Iraans  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Kip met saffraan en amandelen

### Vorbereiding

Kook de rijst 3 minuten korter dan in de gebruiksaanwijzing. Snijd de amandelen in langwerpige stukjes. Week de saffraan in 50 ml heet water en de rozijnen in aparte bakjes. Pel en snipper de uien. Pers de limoenen. Rooster de amandelen in een koekenpan goudbruin. Was en snijd de aubergines in plakken, bestrooi ze met zout en dep ze na 15 minuten droog. Verhit 2 eetlepels zonnebloemolie in een koekenpan en bak de aubergine snel aan beide kanten goudbruin. Houd hem daarna apart. Verhit weer 2 eetlepels zonnebloemolie en fruit de helft van de ui. Voeg de kip toe en braad hem aan. Voeg het bouillonblokje met 100 ml heet water toe en laat alles 30 minuten stoven. Haal de kip uit de pan, snijd hem in blokjes en bewaar het vocht. Verhit weer 2 eetlepels zonnebloemolie en fruit de andere halve ui. Bak de kip 3 minuten en voeg het limoensap toe. Voeg de helft van de saffraan met het weekvocht toe, het kippenvocht, de suiker, uitgelekte rozijnen en de amandelen.

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220 graden. Verdeel de aardappelschijfjes over de bodem van een ingevette ovenschaal. Klop de eidooier los met de rest van het saffraan, het kippenvocht en de yoghurt. Schenk dit mengsel over de aardappelschijfjes en bestrooi ze met zout en peper. Verdeel de helft van de aubergine erover, dan de helft van de rijst, daarna de helft van de kip. Herhaal dit met de rest van aubergine, rijst en kip. Laat het gerecht afgedekt midden in de oven nog 30 minuten doorwarmen.

