

BISTEEYA (MAROKKAANSE KIPPENPASTEI)

Ingrediënten

- 350 g kipfilet, heel fijn gesneden
 - 1 geraspte ui
 - 1 teentje knoflook
 - 'n paar saffraan draadjes
 - 2 theelepels kaneel
 - stukje gember, ca 2 cm
 - zout en peper
 - 30 g gesmolten boter
 - 4 eieren
 - 75 g fijn geraspte amandelen
 - 35 g bruine basterdsuiker
 - 1 eetlepel citroensap
 - 8 velletjes bladerdeeg
 - wat klontjes boter
-
- Maak een mengsel van
 - 350 g kipfilet, heel fijn gesneden
 - 1 geraspte ui
 - 1 teentje knoflook
 - 'n paar saffraan draadjes
 - 1 theelepel kaneel
 - stukje gember, ca 2cm
 - zout en peper
 - 30 g gesmolten boter

 - Voeg er 150 ml kippenbouillon aan toe, breng dit aan de kook en laat 10 minuten sudderen
 - Schep de ingrediënten uit de bouillon en kook de bouillon tot de helft in

 - Maak een mengsel van:
 - 75 g fijn geraspte amandelen
 - 35 g bruine basterdsuiker
 - 1 theelepel kaneel

 - Klop 4 eieren los en meng dit met de afgekoelde bouillon
 - Meng dit met het kimpengsel, $\frac{3}{4}$ van de amandel/suiker mix en ca. 1 eetlepel citroensap
 - Bedek een 24 cm bakvorm met 5 velletjes bladerdeeg, giet het mengsel daarin
 - Dek dit af met 3 velletjes bladerdeeg, prik er wat gaatjes in
 - Strooi er de rest van het amandel/suiker mengsel over
 - En leg daar wat klontjes boter op
 - Bak de pastei in ca 1 uur in een voorverwarmde oven van 190 C
 - Eventueel na 30 min afdekken met aluminium folie