



Hartige taart van filodeeg met kip en ras el hanout

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 90 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 3 el extra vergine olijfolie
- 🍴 1 kg kippendijen
- 🍴 1 ui, fijngesneden
- 🍴 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 🍴 5 cm gemberwortel, geschild en fijngeraspt
- 🍴 1 el ras el hanout
- 🍴 1 tl gemalen kurkuma
- 🍴 ¼ tl saffraandraadjes
- 🍴 80 g blanke amandelen, fijngehakt
- 🍴 4 eieren, losgeroerd
- 🍴 1 el poedersuiker
- 🍴 1 bosje bladpeterselie, blaadjes fijngesneden + extra om te bestrooien
- 🍴 1 bosje koriander, blaadjes fijngesneden
- 🍴 1 bio citroen, rasp en sap
- 🍴 100 g boter, gesmolten
- 🍴 10 filodeegvellen
- 🍴 ½ tl zwart sesamzaad

voor de zoetzure krenten

- 🍴 1 el extra vergine olijfolie
- 🍴 1 kleine ui, in dunne ringen
- 🍴 3 el bruine basterdsuiker
- 🍴 35 g krenten
- 🍴 125 ml rode wijnazijn

MATERIAAL: bakpapier, springvorm 20 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een grote steelpan met dikke bodem op matig tot hoog vuur.
2. Bak hierin in porties de kippendijen in 3-4 minuten per kant bruin.
3. Schep op een bord.
4. Bak in dezelfde pan de ui met de knoflook, gember, ras el hanout en kurkuma 5-7 minuten op matig vuur.
5. Voeg de kippendijen weer toe en schenk er 500 ml water bij.
6. Voeg de saffraan en wat zout en peper toe.
7. Breng afgedekt aan de kook, draai het vuur laag en stoof de kip in ± 15 minuten gaar.
8. Hak intussen de amandelen fijn in een kleine keukenmachine en doe ze in een kom.
9. Schep de kippendijen in een kom en laat ze afkoelen.
10. Kook de bouillon op hoog vuur in ± 15 minuten in tot minder dan de helft.
11. Neem van het vuur en klof er geleidelijk de eieren door.
12. Verwarm al roerend 2-3 minuten op laag vuur tot een soort zacht roerei.
13. Schep in een grote kom.
14. Trek de kippendijen in stukjes en voeg samen met de gehakte amandelen, poedersuiker, kruiden, de citroenrasp en het -sap en wat zout en peper toe aan het roerei.
15. Laat volledig afkoelen.
16. Verwarm de oven voor op 180°C.
17. Kwast een filodeegvel in met wat van de boter, leg dit in de bakvorm en laat de uiteinden over de rand hangen.
18. Kwast een tweede deegvel in met boter en leg dit er dwars (kruiselings) op.
19. Druk voorzichtig tegen de bodem van de bakvorm.



20. Vet de overige 8 deegvellen in en leg ze op dezelfde manier kruiselings laag op laag in de bakvorm.
21. Verdeel de vulling over de bodem en strijk de bovenkant glad. Klap de overhangende uiteinden van de deegvellen over de vulling.
22. Kwast de bovenkant van de pastei in met de rest van de boter en bestrooi met sesamzaad.
23. Bak in ± 60 minuten goudbruin.
24. Verhit intussen de olie voor de zoetzure krenten in een kleine steelpan op matig tot laag vuur en bak hierin de ui mooi goudbruin in ± 15 minuten.
25. Strooi de suiker erover en verwarm 1 minuut.
26. Voeg de krenten en azijn toe en laat 4-5 minuten zachtjes inkoken.
27. Bestrooi de hartige taart met peterselie en serveer met de zoetzure krenten.

TIP: Om bevroren filodeeg makkelijk te verwerken, zonder dat het scheurt, kun je deze het beste een halve dag van tevoren in de koelkast leggen.

BRON: deliciousmagazine.nl