



Maqluba met kip en aubergine

De beroemde omgekeerde rijstschotel uit Palestina en Jordanië: lagen kip, gebakken aubergine en bloemkool met gekruide rijst die je aan tafel als een taart omkeert. Feestelijk, indrukwekkend en vol warm-kruidige smaken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	70'	6	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 6 kippenbouten of -dijen
- 2 aubergines, in plakken van 1 cm
- 1 kleine bloemkool, in roosjes
- 500 gr basmatirijst
- 2 uien, gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 kl kaneelpoeder
- 1 kl komijnpoeder

1 kl kurkuma
0,5 kl pimentpoeder
0,5 kl kardemompoeder
zout en peper
olijfolie om te bakken
1 l kippenbouillon
50 gr geroosterde amandelen en pijnboompitten

Bereidingswijze

- 1.** Bestrooi de aubergineplakken royaal met zout en laat ze 15 minuten uitlekken in een vergiet. Dep ze daarna goed droog met keukenpapier. Verhit een flinke scheut olijfolie in een grote pan en bak de aubergineplakken in porties goudbruin aan beide kanten. Laat uitlekken op keukenpapier. Bak vervolgens de bloemkoolroosjes in dezelfde pan goudbruin en laat eveneens uitlekken.
- 2.** Kruid de kippenbouten rondom met zout, peper en een snuifje kaneelpoeder. Verhit olijfolie in een grote, zware pot en bak de kip rondom stevig aan tot ze mooi gekleurd is. Voeg de gesnipperde uien toe en fruit ze mee tot ze glazig zijn. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee.
- 3.** Voeg de kippenbouillon toe samen met de kaneel, komijn, kurkuma, piment en kardemom. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de kip afgedekt 25 minuten zachtjes garen. Haal de kippenbouten uit de bouillon en zet apart. Zeef de bouillon en houd warm.
- 4.** Spoel de basmatirijst grondig onder koud stromend water tot het water helder is. Laat goed uitlekken.
- 5.** Vet de bodem van een schone zware pot licht in met olijfolie. Beleg de bodem zorgvuldig met de gekruide kippenbouten. Schik daarop een gelijkmatige laag aubergine en bloemkool. Verdeel de uitgelekte rijst gelijkmatig over de groenten en druk lichtjes aan.
- 6.** Giet voorzichtig de warme bouillon langs de zijkant van de pot over de rijst tot de rijst net onderstaat, ongeveer 700 tot 800 ml. Breng zachtjes aan de kook. Zet het vuur op de laagste stand, leg een deksel op de pot en laat 30 tot 35 minuten garen tot de rijst gaar is en al het vocht opgenomen is.
- 7.** Zet het vuur uit en laat de pot afgedekt 10 minuten rusten. Zet daarna een grote, platte schaal stevig op de pot. Keer alles in één vlotte, doortastende beweging om en houd de pot en schaal

goed vast. Laat de pot 1 minuut staan en til hem dan voorzichtig recht op zodat de maqluba als een taart op de schaal staat.

8. Bestrooi meteen met de geroosterde amandelen en pijnboompitten en serveer direct.

Tip

Gebruik een pot met een zware bodem zodat de rijst niet aanbrandt en de maqluba zijn vorm behoudt bij het omkeren. Een gietijzeren pot of een dikwandige roestvrijstalen pot werkt het beste. Durf te wachten met omkeren tot de pot echt goed gerust heeft.

Lekker met

Serveer met een frisse komkommeryoghurt of een eenvoudige tomatensalade met munt.

Dranktip

Een gekoelde ayran of een lichte, fruitige rosé past mooi bij de warme kruiden van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be