



Pastilla met kip en zoete aardappel

met spinazie, amandel en kaneel



ca. 50min



2 personen

Pastilla is een Noord-Afrikaans bladerdeeggerecht waarin zoete en hartige smaken op een heel unieke manier worden gecombineerd. Vandaag maken we een versie met malse kip en zachte zoete aardappel in een romige saus, verstoppt in een mooi bladerdeegpakket. Die bestrooien we met amandelen en kaneel - een spannende mix van ingrediënten! Ernaast serveren we een frisse spinaziesalade.

Wat je van ons krijgt

- 1 grote zoete aardappel
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 3 kippendijfilets
- 2 zakjes ras el hanout
- 2 eieren³
- 10g verse peterselie
- 25g amandelschaafsel¹⁵
- 1 rol bladerdeeg¹
- 1 zakje kaneel
- 10g pijnboompitten
- 1 onbehandelde citroen
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter⁷
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Met dit recept maak je 3 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 932kcal, vet 59.7g, koolhydraten 60.9g, eiwit 34.4g



1. Ingrediënten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **zoete aardappel** en snijd 'em in blokjes van 2-3cm. Pel de **ui** en de **knoflook** en snijd beide klein. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snijd in stukjes van 2-3cm.



4. Vulling afmaken

Haal de pan van het vuur zodra het vocht ingekookt is. Roer **alle peterselie** en de **helft van de amandelen** erdoor. Schep ca. **2el vulling** uit de pan en meng met het **ei in de ruime kom**. Giet het **vulling-ei-mengsel** dan bij de kookpan en roer alles goed door. Kruid met een flinke snuf peper en zout.



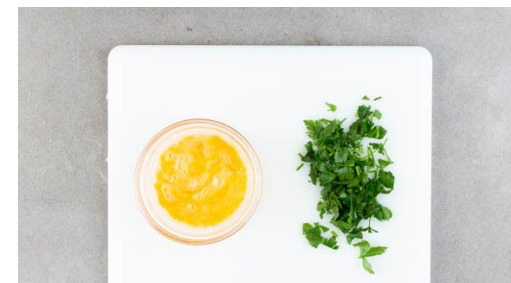
2. Vulling garen

Smelt 1el boter in een middelgrote pan. Voeg de **ui** en **knoflook** toe en fruit ca. 1min op medium tot hoog vuur. Voeg de **aardappel**, het **vlees**, de **kruidenmix** en ½tl zout toe, roer goed door en bak ca. 2min. Schenk 75-100ml water erbij, leg een deksel op de pan en breng aan de kook. Zet dan het vuur lager en laat 7-10min borrelen tot de **aardappel** gaar is.



5. Pastilla bakken

Doe de **vulling** in een ovenschaal. Verwijder het papier van het **deeg** en rol het **deeg** over de ovenschaal en druk de randjes aan. Snijd in het midden een kleine X. Bestrijk met het **apart gehouden ei** en bestrooi met de **rest van de amandelen**. Bak de **pastilla** 16-18min in de oven tot het **deeg** goudbruin is. Bestrooi de **gebakken pastilla** naar smaak met de **kaneel**.



3. Ei kloppen

Breek de **eieren** in een ruime kom en klop goed door. Schep dan **2el ei** in een apart kommetje en zet deze opzij tot **stap 5**. Pluk de **peterselieblaadjes**. Hak de **blaadjes** grof en de **steeltjes** heel fijn.



6. Salade maken

Verhit een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. Halveer de **citroen** en pers **1 helft** uit. Klop een **dressing** van **1el citroensap**, 1el olijfolie, ½tl honing en een snuf peper en zout. Hussel de **spinazie** en de **pijnboompitten** om met de **dressing**. Snijd de **pastilla** in stukken en serveer met de **salade**.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl **#marleyspooning**