



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 unieke manier worden gecombineerd. En vandaag maak je de Marley Spoon versie: met malse kip en zachte zoete aardappel in een romige saus van geklopt ei. Het geheel wordt verstopd onder een laagje bladerdeeg bestrooid met amandelen en kaneel, en krokant gebakken in de oven. Erbij een frisse spinaziesalade. Smakelijk eten!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 3 kippendijfilets
- 2 zakjes ras el hanout
- 2 biologische eieren³
- 10g verse peterselie
- 25g amandelschaafsel¹⁵
- 1 rol bladerdeeg¹
- 1 zakje kaneel
- 15g 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 899kcal, vet 57.8g, koolhydraten 58.1g, eiwit 33.6g



1. Ingrediënten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **zoete aardappels** en snijd ze 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, meng met het **ei in de ruime kom** en doe dit **mengsel** dan weer terug in de kookpan. Roer alles goed door en kruid met peper en zout.



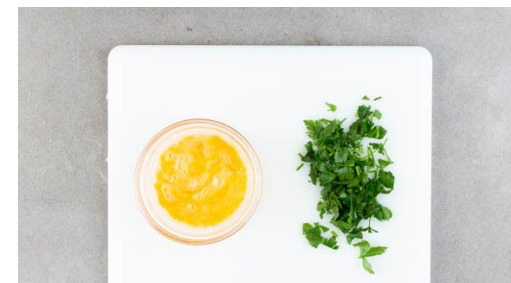
2. Vulling garen

Smelt 1el boter in een middelgrote kookpan. Voeg de **ui** en **knoflook** toe en fruit ca. 1min op medium tot hoog vuur. Voeg de **zoete aardappel**, het **vlees**, de **kruidenmix** en ½tl zout toe en bak ca. 2min mee. 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 zachtjes koken tot de **zoete aardappel** gaar is.



5. Pastilla bakken

Doe de **vulling** in een middelgrote ovenschaal. Verwijder het bakpapier, 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 **pastilla** naar wens 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 en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. Pers **1 citroenhelft** 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**.