

# Kip uit het Midden-Oosten



## Hoofdgerecht

Gevogelte

**4 personen**

**Land:** Libanon

**Bereidingstijd:** marinadetijd: 4 uur Bereiding: 2 uur

**Seizoen:** Hele jaar door



## Ingrediënten

- 1 flinke boerenkip
- 3 teentjes knoflook
- 1 citroen
- 4 el sumak + nog 2 el
- 4 el olijfolie
- zout
- versgemalen peper
- **Bijgerecht Toun**
- 2 bollen knoflook
- 75 ml frisgroene olijfolie

- **Voor de garnering**
- sumak om te bestrooien
- 4 flatbreads (Libanees brood) verkrijgbaar bij de Turkse winkel
- ingemaakte groente (verkrijgbaar bij de Turkse winkel)
- ingelegde zure groene pepertjes (verkrijgbaar bij de Turkse winkel)

## Bereidingswijze

1. Halveer de kip zonder hem helemaal door te snijden of te knippen met een keukenschaar. Druk de kip open en sla hem met een groot koksmees zo plat mogelijk. Pel en pers de knoflook. Rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit. Wrijf de kip rondom in met knoflook, citroenrasp, sumak, de helft van het citroensap, 4 eetlepels olie, zout en royaal peper. Marineer de kip een paar uur in de koelkast. Bak de kip in een voorverwarmde oven op 175 ° C in circa 1 – 1,5 uur aan beide kanten op een ovenplaat gaar. Haal uit de oven en smeer de kip nog even in met olijfolie en 2 el sumak. Verhoog de temperatuur in de oven tot 225 graden en zet de kip weer terug in de oven en maak hem in 15 minuten krokant.
2. Voor de Toum (knoflookpuree) stoom je in 15 minuten 2 ongepelde bollen knoflook zacht en gaar in een stoompan. Pel en pureer de knoflook met zout met een staafmixer. Voeg beetje bij beetje de olie en het overgebleven citroensap toe. Pureer tot de toum een witte mayonaise wordt.
3. Bestrooi de gegrilde kip royaal met sumak en leg hem op de opgevouwen flatbreads. Serveer met de toum en ingemaakte groente en pepers.

## Tenslotte

Dit is een hele lekkere Libanese kip, maar even verderop in Palestina kunnen ze er ook wat van. De kip lijkt op de Libanese en heet **Meseghanna**. Ga zo te werk: Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd of knip 1 biologische boerenkip open op de buik en druk deze weer plat. Schil en rasp 2 zoete uien en meng dit met 4 el sumak. Breng op smaak met zout en peper en een flinke scheut olijfolie. Wrijf de kip rondom goed in met het uienmengsel en leg de kip in een ruime braadslee. Zet de kip op een bakplaat in de oven en laat deze in circa 80 minuten gaar en goudbruin worden. Voeg de laatste 15 minuten een flinke scheut kokend water, 1 kaneelstokje en 2 geplette pimentkorrels toe. Snijd ondertussen 13 zoete uien in halve ringen en bak ze op laag vuur in een flinke laag olie in 13 minuten zacht, doorschijnend en lichtbruin. Breng de uien op smaak met de rest van 2 el sumak en zout. Halveer 1 Marokkaans panbrood horizontaal en drenk in flink wat olijfolie. Bak de broden kort in de nog hete oven op 180 graden. Frituur 250 gr blanke amandelen in een laagje olie goudbruin en knapperig. Maak op een grote platte schaal een eerste laag van het brood met de helft van de uien, de helft van de amandelen en wat van het vocht van de kip. Maak vervolgens een tweede laag met het brood, de rest van de uien, wat van de amandelen en de rest van het vocht van de kip. Leg de gegrilde kip erop, bestrooi met de rest van de amandelen en eventueel nog wat extra sumak. Lekker met dikke yoghurt bestrooid met wat sumak.