

# Kipbriwat

Amuse; door Sabiel

## Ingrediënten:

- 1 (vegetarische) kipfilet
- 1 ui
- 1/5 theelepel kurkuma
- 1/2 theelepel gember
- 1/2 theelepel zout
- 1/2 theelepel zwarte peper
- 1/2 theelepel kaneel
- 1 eetlepel poedersuiker
- 2 eetlepels honing
- paar takjes verse platte peterselie
- paar takjes koriander
- 1/4 pak filodeeg
- 50 gram roomboter
- 50 ml zonnebloemolie

## Bereidingswijze:

1. Maak de kip goed schoon en bak in wat olijfolie aan beide kanten mooi bruin. Snij de ui, koriander en peterselie fijn en voeg dit samen met de kruiden toe en meng het goed. Laat dit op laag vuur een paar minuten fruiten.
2. Doe er dan 200 ml kokend water bij en laat de kip met de deksel op de pan op laag vuur gaar worden. Draai tussentijds een keer om.
3. Als de kip gaar is, haal je hem uit de pan en laat uitlekken en afkoelen in een vergiet. Zet de pan met de uien op hoog vuur en roer de losgeklopte eieren erdoor. Laat op hoog vuur indikken tot bijna al het vocht verdwenen is. Doe in een schaal. Pluk het vlees van de kip eraf en voeg toe aan het ui-eimengsel. Laat afkoelen.
4. Neem het filodeeg en snijd in de lengte in repen van zo'n 10 cm breed. Smelt de boter en meng met de olie. Bestrijk een reep filodeeg met het botermengsel en leg onderaan een lepel van de vulling. Vouw nu op tot een driehoekje. Vouw ze allemaal en leg op en bakplaat met bakpapier.
5. Bestrijk het nog licht met wat botermengsel en bak ze 15-20 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden. Laat ze enigszins afkoelen en bestrooi dan met poedersuiker en kaneel.

MUZIEK - LIVE COOKING - LIVE EATING

[www.edeviertkerst.nl](http://www.edeviertkerst.nl)

Ede  
viert  
kerst