

Kip pilav

Kip pilav brengt met terug naar de wintermaanden op Kreta. Vrijwel iedere zondag stond dit op het menu bij de schoonouders van een vriendin. Ik schoof daar regelmatig aan en aten we gezellig met z'n allen een waanzinnig eenvoudige maar o zo smakelijke maaltijd met slechts een paar ingrediënten.

Nu sta ik bekend als redelijk eigenwijs dus in onderstaand recept het ik enigszins m'n eigen draai gedaan. Waarom? Kip is van zichzelf best vet en kip bakken in olie (zoals het traditioneel gaat) is wat mij betreft niet nodig. Vandaar dat ik eerst de kip voorbak in de oven zodat het meeste vet uit het vel verdwijnt.

In tegenstelling tot het maken van risotto, is het bij kip pilav juist de bedoeling dat je tussendoor roert. De hoeveelheid vloeistof samen met de rijst is op elkaar afgestemd en al garend in een pan met dikke bodem (b.v.k. gietijzer) op laag vuur krijg je een perfecte pilav zonder veel "gedoe".

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 30-40 minuten

Ingrediënten

- 8 drumsticks + kipkruiden
- 400 gram arborio (risotto) rijst

- 800 ml kippenbouillon
- 1 ui
- olijfolie
- sap van 1 citroen
- 100 gram feta
- Optioneel: schijfjes citroen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg een stuk bakpapier op de bakplaat en verdeel hierover de gekruide drumsticks. Laat ze voor 20-25 minuten garen in de oven.

Snij de ui fijn en bak deze op middelhoog vuur (niet laten aanbranden/bruin worden) in een scheutje olie.

Voeg de rijst en citroensap toe. Even doorroeren en dan kan alle kippenbouillon erbij.

Leg de inmiddels deels gegaarde drumsticks erboven op.

Deksel op de pan en zet het vuur zo laag mogelijk. Laat de rijst nu 14-16 minuten garen/al het vocht opnemen.

(als de deksel van de pan niet goed afsluit, leg er dan eerst een stuk aluminiumfolie bovenop).

Als al het vocht is opgenomen en de rijst is gaar, verbrokkel dan de feta over het eten en serveer direct.

Voor de broodnodige groenten, neem een eenvoudige groene

salade eventueel verrijkt met sperzieboontjes en/of
doperwtjes.

Eet smakelijk!