

# BRAZILIAANSE KIPPASTEI (TORTA DE FRANGO)

Land: Braziliaans

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 40 minuten + 30 min. oventijd

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 6 plakjes hartige taartdeeg (of 1 rol vers hartige taartdeeg)
- 250 gram kipfilet
- 1 bouillonblokje
- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 3 bosuitjes
- 2 tomaten
- 100 gram mais
- 100 gram tuinerwtjes (diepvries)
- 0,5 bosje verse peterselie
- 100 gram groene olijven
- 1 tl chipotle (of gerookt paprikapoeder)
- 1 tl komijnpoeder
- 2 el bloem
- 1 ei

extra nodig

- springvorm met een diameter van 20 cm

## WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C.

Los het bouillonblokje op in een pan met ongeveer 1-1,5 liter kokend water. Kook hierin de kip gaar in ca. 20 minuten, de bereidingstijd is korter als je de kip in een paar stukken snijdt. Haal de gare kip uit de pan en laat afkoelen. Bewaar de bouillon.

Snipper ondertussen de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de bosuitjes in ringetjes en de tomaten in stukjes. Hak de peterselie grof en snijd de olijven in plakjes.

Haal de plakjes hartige taartdeeg uit de vriezer of koelkast om te ontdooien of op

kamertemperatuur te komen.

Verhit een beetje olie in een wok of hapjespan. Fruit hierin de ui en knoflook even aan. Voeg dan ook de bosui, peterselie, tomaat, olijven, chipotle en komijnpoeder toe. Breng verder op smaak met peper en zout. Laat zachtjes pruttelen.

Als de kip voldoende is afgekoeld trek je deze met je vingers of 2 vorken uiteen in kleine reepjes. Voeg de kip toe aan de groenten, samen met 2 el bloem. Roer even door en voeg dan ook 100 ml van de bouillon (het kookvocht) van de kip toe. Voeg ook de tuinerwtjes en mais toe. Laat zachtjes pruttelen totdat het vocht is ingekookt.

Bedek ondertussen een springvorm met bakpapier en bekleed de bakvorm vervolgens met ongeveer 4 plakjes hartige taartdeeg op de bodem en de randen. Bekleed de randen tot bovenaan. Prik met een vork gaatjes in de bodem en verdeel eventueel een klein laagje bloem of maizena over de bodem, zo blijft deze straks lekker knapperig.

Verdeel de vulling over de springvorm, het mag tot bijna bovenaan de springvorm komen. Dek de kippastei af met het resterende hartige taartdeeg (ik gebruikte één plakje in het midden en sneed het andere plakje met een mes in reepjes om de randen passend te maken in de ronde vorm). Klop een ei los en bestrijk hiermee de bovenkant van de taart.

Bak de Braziliaanse kippastei ongeveer 30 minuten in de oven tot de bovenkant mooi goudbruin is.

Haal de taart voorzichtig uit de vorm en serveer. Lekker met een groene salade.