



Eggah met kip

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Egypte

Gang: Lunch / Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 90 minuten

Ingrediënten:

- 4 kippenbouten
- 650 ml kippenbouillon van uitstekende kwaliteit
- 4 tl gemalen komijn
- 1 à 2 tl pul biber
- fijn zeezout, naar smaak
- versgemalen zwarte peper, naar smaak
- 1100 ml water
- 130 gram Chinese eiermie
- 6 eieren
- 50 gram boter
- 3 el olijfolie
- 1 middelgrote ui, in dunne ringen gesneden
- 1 rode paprika, in fijne reepjes gesneden
- 2 tenen knoflook, uitgeperst
- 4 tl mild paprikapoeder

Bereiding:

- Leg de kippenbouten in een ruime pan en schenk de kippenbouillon erbij. Voeg de gemalen komijn en pul biber toe en breng het geheel op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper. Breng rustig aan de kook en laat de kip vervolgens ongeveer 30 minuten zachtjes sudderen, totdat het vlees heerlijk mals is en bijna van het bot valt.
- Neem de kip uit de bouillon en laat iets afkoelen. Voeg ondertussen het water toe aan de bouillon en breng opnieuw aan de kook. Kook hierin de Chinese eiermie volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Giet de mie af in een vergiet, spoel kort af onder lauwwarm stromend water en laat goed uitlekken.
- Pluk intussen het kippenvlees van de botten en verwijder het vel. Trek het vlees vervolgens in fijne reepjes. Snijd daarna de uitgelekte mie met een scherp mes of een keukenschaar in kleinere stukjes, zodat alles straks mooi mengt in de eggah.
- Verhit de boter samen met de olijfolie in een ruime koekenpan met dikke bodem op middelhoog vuur. Fruit de uienringen en paprikareepjes 4 minuten en voeg dan de knoflook toe. Laat deze 1 minuut mee garen.
- Klop de eieren luchtig in een grote kom. Meng er vervolgens voorzichtig de mie, de kip, de ui, rode paprika, knoflook, paprikapoeder en pul biber doorheen, zodat een rijk gevuld mengsel ontstaat.
- Giet het eimengsel in de pan en verdeel gelijkmatig. Roer de eerste minuut voorzichtig met een vork door het mengsel zodat de ingrediënten zich goed verdelen. Laat de eggah daarna rustig bakken tot de onderzijde diep goudbruin en stevig is, ongeveer 15 minuten.
- Leg een groot bord op de pan en keer de eggah voorzichtig om. Laat de eggah terug in de pan glijden en laat de andere zijde opnieuw circa 15 minuten bakken, totdat ook deze prachtig goudbruin en krokant is.
- Laat de eggah op een voorverwarmde schaal glijden en snijd in royale punten. Serveer warm met een frisse gemengde salade en zachte, warme pita's.

بالهنا والشفا