



KIP BATILLA

Niveau: Gevorderd

Land van herkomst: Marokko

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 6 - 8 personen

Tijd: 2 uur

Ingrediënten vulling:

- 1 hele kip (ongeveer 1,5 kg), in stukken
- 2 grote uien, fijngesnipperd
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 100 gram amandelen, licht geroosterd
- 2 el koriander, fijngehakt
- 2 el peterselie, fijngehakt
- 1/2 tl saffraan, geweekt in 2 eetlepels warm water
- 1 tl gemberpoeder
- 1 tl kaneel
- 1/2 tl zwarte peper
- 1 tl zout
- 2 el olijfolie + 1 el boter
- 2 eieren, losgeklopt (voor het binden van de vulling)
- 1 - 2 tl [oranjebloesemwater](#)

Ingrediënten bastilla zelf:

- 500 gram filodeeg of warqa (Marokkaans dun deeg)
- 50 gram boter, gesmolten, voor het bestrijken van de vellen
- poedersuiker en kaneel, om af te maken

Bereiding:

Kip stoven

- Verhit olie en boter in een diepe pan. Voeg uien en knoflook toe en bak tot ze glazig zijn.
- Voeg de kipstukken toe en bak kort rondom bruin.
- Voeg de specerijen, saffraanwater, zout en peper toe. Voeg een klein beetje water toe (net genoeg om te stoven).
- Laat de kip op laag vuur 40–50 minuten stoven tot hij gaar is en de saus enigszins is ingedikt.

Vulling voorbereiden

- Haal de kip uit de pan, verwijder botten en vel, en trek het vlees in stukjes.
- Roer de kip terug door de ingedikte saus.
- Klop de eieren los en meng ze kort door de warme vulling zodat het een zachte, samenhangende massa wordt.
- Voeg de geroosterde amandelen toe.
- Voeg fijngehakte peterselie, koriander en het oranjebloesemwater toe en meng voorzichtig.
- **Techniek:** het oranjebloesemwater wordt pas op het einde toegevoegd, zodat het aroma fris en elegant blijft.

Bastilla opbouwen

- Verwarm de oven op 180°C.
- Vet een ronde ovenschaal licht in.
- Leg een filodeegvel in de schaal en bestrijk met gesmolten boter. Laat de randen ruim overhangen. Herhaal met 4–5 vellen, telkens overlappend en boter ertussen.
- Schep de kipvulling in het midden van het deeg.
- Vouw de overhangende randen over de vulling en dek af met nog 2–3 vellen. Bestrijk ook deze met boter.

Bakken en afwerking

- Bak de bastilla 30–40 minuten tot het deeg goudbruin en krokant is.
- Bestrooi royaal met poedersuiker en kaneel vlak voor het serveren.
- Snijd in punten en serveer warm.

Tips voor dit subtiele accent:

- Voeg niet meer dan 1–2 theelepels oranjebloesemwater toe, anders wordt het te bloemig en overheerst het de saffraan-kaneel mix.
- Voeg het laatst toe aan de vulling, net voor het vullen van het deeg, zodat de geur behouden blijft.
- Combineer het met lichte amandeltoetsen; zo voelt het bloemige accent natuurlijk en feestelijk.