KUMPIR – GEVULDE ZOETE AARDAPPEL

Land: Turks
Maaltijd: Hoofdgerecht
Porties: 2 personen
Bereidingstijd: 30 minuten + 60 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 2 grote zoete aardappelen (ik nam van 200 gram per stuk)
- 150 gram vegetarische kipstukjes (of neem 'gewone' kip(dij)filet)
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl komijnpoeder
- 0,5 tl knoflookpoeder
- 1 tl kurkuma
- scheutje olijfolie
- 2 gegrilde paprika's
- 75 gram geraspte wortel
- scheutje azijn
- 75 gram feta
- 150 gram Griekse yoghurt
- 1 tl harissa (of een andere pittige saus)
- 2 klontjes roomboter

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de aardappels goed schoon onder de kraan. Pak ze per stuk in in het aluminiumfolie, zorg dat het folie niet te strak om de aardappels zit, maar wel goed afgesloten is (geen kieren). Pof de aardappels in de oven in ca. 50-60 minuten gaar en zacht. De aardappels zijn goed als je er met een scherp mesje gemakkelijk doorheen glijdt. Afhankelijk van de grootte van je aardappel, kunnen ze iets langer of korter nodig hebben.

Begin ongeveer 20 minuten voor de aardappels klaar zijn met de rest van de voorbereidingen. Snijd een hele kipfilet eerst in smalle reepjes, bij vega kipstukjes is dat al gedaan. Meng de paprikapoeder, komijnpoeder, kurkuma, knoflookpoeder, peper en zout met een scheutje olijfolie. Wentel hier de stukjes kip door zodat de marinade goed verdeeld raakt. Bak de stukjes kip in een klein koekenpannetje bruin.

Meng de wortelrasp met de azijn. Meng de yoghurt met de harissa. Snijd de gegrilde paprika’s in reepjes.

Haal de gare aardappels uit het aluminiumfolie. Snijd ze in de lengte met een scherp mesje doormidden, maar ga niet helemaal door de schil aan de onderkant heen. Prak met een vork beide helften van de aardappel los. Pas op dat je niet door de schil heen prikt. Meng hier een klein klontje roomboter en een beetje peper en zout doorheen.

Verdeel de stukjes kip, de wortelrasp, gegrilde paprika en feta over de zoete aardappel. Maak de kumpir af met een flinke dot Griekse yoghurt.