

Turkse Kikkererwtenschotel (Nuhot)

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Vandaag stond deze Turkse kikkererwtenschotel op tafel, geserveerd met Turkse pilav. Ivm met gluten laat ik de vermicelli in de rijst tegenwoordig achterwege. Het recept voor de Turkse rijst (pilav) deel ik in een ander blog! Dit gerecht wordt ook wel Nuhod genoemd. Dat betekent kikkererwten in het Turks.

Gegaard in een zachte tomatensaus en erdoor geplukte kip.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 PERSONEN

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

KOOKTIJD: 40 MINUTEN

Benodigdheden:

- 1 ui gesnipperd
- scheutje zonnebloemolie
- Klontje roomboter
- 1 kipfilet
- 1 blokje kippenbouillon halal
- 2 flinke eetlepels tomatenpuree
- 750 gram gekookte kikkererwten
- zout naar smaak
- Kruiden: 2 snufjes zwarte peper, 1 volle theelepel paprikapoeder, wat chilivlokken

Bereidingswijze:

1. Week de kikkererwten een nacht van te voren of gebruik voorkookte kikkererwten uit een pot of blik
2. Was de kikkererwten goed in een zeef. Bij geweekte kikkererwten ga je ze nu koken. Giet in een [pan](#) en voeg gekookt water toe tot ze helemaal onderstaan. Kook voor ongeveer 20 min. Ze zijn dan net nog niet gaar genoeg. Bewaar na het koken het kookvocht, die heb je straks nodig
3. Kook de kipfilet in een apart pannetje, giet gekookt water toe tot de kip onderstaat. Voeg het blokje bouillon toe en laat rustig koken tot het gaar is. Als de kip gaar is haal je deze uit de bouillon en laat het afkoelen. Bewaar het bouillon!
4. Giet een scheutje zonnebloemolie en de roomboter in een diepe [pan](#). Laat smelten en voeg de gesnipperde ui toe. Fruit dit goed en voeg dan de tomatenpuree toe
5. Bak de tomatenpuree goed mee, zodat de zuur eraf gaat
6. Voeg de voorgekookte kikkererwten toe en roer alles samen. Voeg de kruiden toe en giet het kippenbouillon wat je achter hebt gehouden erbij en het kookwater van de kikkererwten. Voeg net zoveel gekookt water toe totdat de kikkererwten met een vingertopje onder water staan. Laat op middelmatig vuur met deksel koken voor ongeveer 20 minuten
7. Pluk ondertussen de kip en roer tijdens het koken erdoor
8. Serveer met [Turkse rijst](#)

Notities: