Recept Upside Down.

Voor 10 pers.

2 gesnipperde uien.

1kilo kippendijen in stukken gesneden.

3 grote aubergines door de helft gesneden en dan in de lengte plakken van half centimeter snijden.

1kilo basmati of pandanrijst geweekt in water.

3 laulierblaadjes.

3 flinke theelepels Ras el Hanout kruiden.

150 gram amandelen gekookt en gepeld.

Olie.

Bereidingswijze.

Doe de aubergine in een vergiet en bestrooi met zout.

Gesnipperde ui in hoge pan met beetje olie aanbakken.

Voeg de gesneden kip toe met de laulierblaadjes en 1 volle theelepel kruiden en lekker aanbakken.

Kokend water toevoegen tot de kip bijna onderstaat en laten sudderen.

Knijp het vocht goed uit de aubergines en bak in wat olie lekker bruin.

Verspreid de aubergine plakken over de kip.

Voeg de uitgelekte rijst toe.

Voeg water toe tot rijst met onder staat en strooi nog een flinke theelepel kruiden op de rijst.

Laat alles sudderen tot rijst gaar is en veel vocht is verdampt. Niet droog laten koken.

Bak ondertussen de amandelen lekker krokant in wat olie.

Pak de deksel van de pan en leg er een grote schaal op en keer de pan onderste boven.

Bestrooi met de amandelen.

Lekker met een salade.

Vegetarische Upside Down.

Vervang de kip door champignons.

Tomaat in plakjes.

1 pot kikkererwten.

Eet smakelijk.