**Kippilaf**

Kotópoulo Piláfi

Kip en rijst gaan heel goed samen. Oregano en tijm kunnen eventueel in

dit recept worden weggelaten. En in plaats van kruiden kunt u met geraspte kaas serveren. Griekse huisvrouwen gebruiken voor de bereiding van pilaf gerechten graag half olijfolie, half boter of uitsluitend boter. Wanneer u, zoals in dit recept, de kip in olijfolie aanbraadt, voeg dan later de boter aan de vloeistof toe.

**Ingrediënten:**

2 kopjes langkorrelige rijst,

1 panklare poularde (ongeveer 1,2 kg)

zout

peper

6-7 el olijfolie

2 uien,

1 knoflookteen

6 rijpe tomaten

1 el vers gehakte of 1½ tl gedroogde oregano

2 tl vers gehakte of 1 tl gedroogde tijm

2 el vers gehakte peterselie

2 el boter

Bereidingstijd: 1 uur en 30 minuten

**Bereidingswijze:**

Rijst een paar maal wassen tot het water helder blijft. Poularde in acht

stukken verdelen, wassen en droogdeppen. Olijfolie verhitten en de stukken gevogelte rondom aanbraden. Zout en peper erover strooien en wegzetten. Ui en knoflook pellen en snipperen. Tomaten insnijden, in kokend water leggen, steelaanzet verwijderen, ontvellen en kleinsnijden.

Ui en knoflook in het braadvet van de poularde fruiten en tomaten, oregano, tijm en peterselie toevoegen. Braadvet aanvullen met heet water

tot 4 kopjes vloeistof. Op smaak brengen met zout en peper. Aan de kook laten komen, boter toevoegen, gevogelte in de pan doen en 10 minuten stoven. Rijst toevoegen en op matig vuur in 18 minuten gaar laten worden.

Pan van het vuur nemen en een doek om het deksel binden. Deksel op de

pan zetten en de kippilaf voor het serveren nog 10 minuten laten rusten.