



abu dhabi margooga

STOOF MET KIP EN GROENTEN

De Grand Prix van Abu Dhabi vormt traditioneel de afsluiting van het Formule 1-seizoen. Op het moderne Yas Marina Circuit, dat zich uitstrekt langs de jachthaven en onder het iconische hotel door slingert, wordt het kampioenschap vaak in stijl beslist. De zonsondergang boven de woestijn en de overgang van dag naar nacht geven deze race een unieke, bijna magische sfeer.

Bij die finale past *margooga*: een hartige Emirati stoof van kip, groenten en flatbread, die langzaam gaart tot een rijke, volle maaltijd. Dit traditionele gerecht is stevig, verwarmend en bedoeld om te delen. Precies wat je wilt tijdens deze laatste race van het Formule 1-seizoen.





TIP

Traditioneel eet je *margooga* met je rechterhand uit een gezamenlijke schaal: je schept wat van de stoof en zacht brood op en brengt het zo naar je mond. Een sociale, ontspannen manier van eten die in de Emiraten heel gewoon is. Maar voel je vrij om er gewoon mes en vork bij te pakken, het is tenslotte jouw feestje.



margooga

stoof met kip en groenten



STARTING GRID

4 personen

- 2 el zonnebloemolie
- 2 uien, fijngesneden
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 600 g kippendijen, in stukken
- 2 el tomatenpuree
- 2 tomaten, in blokjes
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl korianderpoeder
- 1 tl kurkuma
- 1 tl kaneel
- 1 tl kardemompoeder
- 2 courgettes, in halve maantjes
- 2 wortels, in plakjes
- 1 rode paprika, in blokjes
- 1 l kippenbouillon
- 3-4 platbroden (of wraps)
- zout, naar smaak
- versgemalen peper, naar smaak
- korianderblaadjes of peterselie, grof gehakt (garnering)

START

- 00.00 Meet, weeg en snijd alle ingrediënten en zet ze klaar.
- 00.30 Verhit de olie in een grote braadpan of wok. Fruit de ui en knoflook tot ze goudbruin zijn. Voeg de kippendijen toe en bak rondom aan.
- 00.35 Roer de tomatenpuree, tomatenblokjes en alle specerijen erdoor. Laat kort meebakken zodat de smaken loskomen.
- Voeg courgette, wortel en paprika toe. Roer goed door.
- 00.40 Schenk de kippenbouillon in de pan en breng aan de kook. Laat 30 minuten zachtjes sudderen met de deksel op de pan.
- 01.10 Snijd het platbrood in repen of stukken. Leg de stukken brood bovenop de stoof en laat ze langzaam in de saus zakken. Laat nog eens 15 minuten zacht pruttelen, zodat het brood de bouillon opneemt en het gerecht een stevige, bijna puddingachtige textuur krijgt.

FINISH

- 01.25 Breng op smaak met zout en peper. Garneer met verse koriander of peterselie.
- Het Formule 1 seizoen zit er op. Eet smakelijk en... blader terug en herbeleef de smaken van Grand Prix Cuisine.

