**Magarina bulli (Cypriotische pasta met halloumi, munt en kip)**

Nodig:

4-5 kippendijen (met bot)

Kippenbouillonblokje

½ theelepel zout

¼ theelepel grove zwarte peper

½ eetlepel olijfolie

250 gram pasta (traditioneel wordt bucatini of zite gebruikt)

100 gram halloumi, fijn geraspt

1 theelepel gedroogde munt

Scheutje citroensap

Bereiding:

Doe de kippendijen in een grote soeppan en bedek ze met 1,5 liter koud water. Breng aan de kook tezamen met het bouillonblokje en het zout en laat 45-50 minuten op laag vuur sudderen. Verwarm na 20 minuten de oven voor op 200 graden hetelucht. Doe na 30 minuten 3 van de kippendijen in een ovenschaal, voeg twee pollepels bouillon, de olijfolie en zwarte peper toe en zet ze ongeveer 30 minuten in de oven tot ze goudbruin en krokant zijn, halverwege bedruipen. Terwijl deze kip in de oven bakt en zodra de andere 2 kippendijen ongeveer 50 minuten hebben gekookt, leg je deze 2 op een bord. Breng de bouillon weer aan de kook en voeg de pasta toe (als je traditionele bucatini gebruikt, breek de pasta dan in drieën voordat je hem in de pan doet). Kook gedurende 10-12 minuten en terwijl de pasta kookt, begin je de kip van het bot te halen en uit elkaar te trekken. Haal de gebakken krokante kip uit de oven en zet apart. Als de pasta klaar is serveer deze rechtstreeks vanuit de pan (dmv een schuimspaan) op een schaal of afzonderlijke borden zodat het vocht wordt vastgehouden, voeg dan de pulled chicken toe aan de pasta en giet over alle heerlijke oliën met kipsmaak uit de ovenschaal die in de oven stond. Roer het zachtjes door. Bestrooi de pasta royaal met de geraspte halloumi, gedroogde munt en een beetje extra zwarte peper. Je kunt vlak voor het serveren ook nog een paar lepels bouillon over de pasta gieten. Verse munt optioneel. Serveer met de geroosterde kip.