

Beste kookvrienden,

Bij koud en grijs weer smaakt een sudderpotje het lekkerst.

Kip uit Louisiana

Ingrediënten voor 2 personen

- Olijfolie
- 2 kippenbillen in twee verdeeld
- 1 lepel bloem om te “singeren” (is het binden van gerechten met bloem)
- 1 ui versnipperd
- 2 stengels bleekselderij in stukken
- 1 groene paprika, zaad en zaadlijst verwijderd en in stukken versneden
- 1 teentje knoflook fijngehakt
- Tijm en laurier
- 1 verse rode peper, zonder zaadjes en fijngehakt
- 1 blik tomatenblokjes
- Wat kippenbouillon (mag van een half blokje kippenbouillon opgelost in een kop warm water)
- Zout en peper

Bereiding:

- Verhit de olie in een grote pan. Leg de kip er in en roerbak de stukken 5-10 minuten op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn, en schep de stukken kip met een schuimspaan op een schaal of recipiënt.
- Voeg de versnipperde ui, bleekselderij en groene paprika toe en roerbak +/- 10 minuten
- Voeg knoflook, tijm en rode pepers toe en en stoof dit nog 1 minuut.
- Bestrooi het geheel met de bloem en roer goed om.
- Roer de tomaten met sap erdoor samen met de bouillon.
- Leg de stukken kip weer in de pan, sluit met een deksel en laat alles 45 minuten pruttelen tot de kip gaar is.
- Kruid het geheel af met peper en zout.
- Schep op warme borden en dien het gerecht meteen op.

Laat het jullie smaken.

Thierry

Vragen zijn steeds welkom.

thierry.dewallef@skynet.be

