

samen



Bereiden in: Pan



Vorbereiding: 10 min.



Bereiding: 40 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 kip in 4 stukken verdeeld
- zout, zwarte peper
- 25 g bloem
- 8 verse zilveruitjes (of 8 kleine sjalotjes)
- 1 knoflookteentje
- 100 g chorizo
- 25 g boter
- 1 el olijfolie
- 100 g kastanjes
- 200 ml kippenbouillon
- 150 ml witte wijn
- 1 tl tomatenpuree
- 2 el fijnggehakte peterselie

Voedingswaarde

- 640 kcal, 2690 kJ
- 43 g vet
- 36 g eiwit
- 19 g koolhydraten
- 2 g vezels

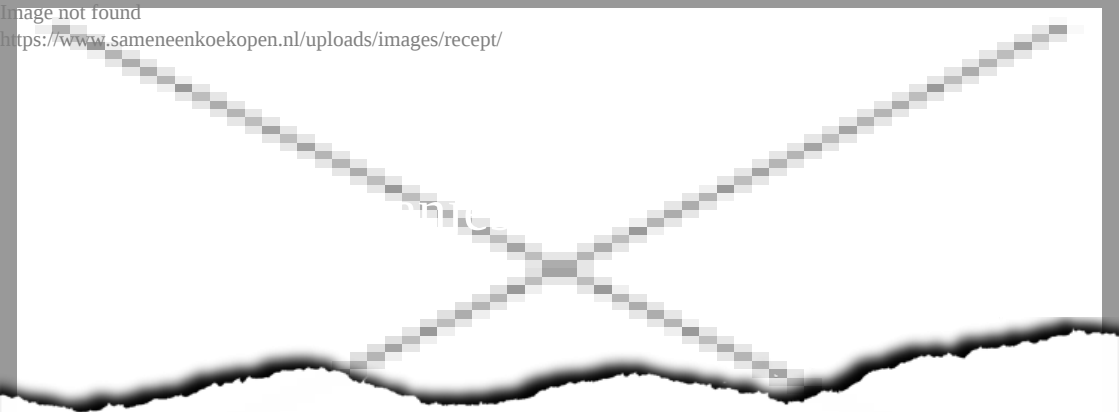
Wist u dit

Chorizo is een Spaanse worst die wordt gemaakt van fijngesneden varkens- of rundvlees en rode chilipeper, knoflook en mild paprikapoeder.

image not found

[https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New logo-samen-een-koe-kopen.png](https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New%20logo-samen-een-koe-kopen.png)

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Bereiding

- 1 Breng de kippdelen rondom op smaak met zout en peper en wentel ze door de bloem. Pel de uitjes en de knoflook. Snijd de knoflook fijn. Snijd de chorizo in plakjes. Verhit de boter en de olie samen in een pan.
- 2 Braad de kip in ca. 8 min rondom goudbruin en keer de stukken regelmatig. Voeg de zilveruitjes en knoflook toe en braad ze ca. 2 min. mee.
- 3 Meng er de plakjes chorizo door. Voeg de uitgelekte kastanjes, bouillon, wijn, tomatenpuree en 1 el peterselie toe. Breng het geheel aan de kook en zet dan het vuur lager.
- 4 Kook de kippdelen in de saus ca. 30 min. gaar. Doe geen deksel op de pan en keer de delen één keer om. Meng er de resterende peterselie door en breng het gerecht op smaak met zout en peper. Serveer de kip heet.

Kooktips

Vervang de chorizo door een andere soort pittige worst zoals bijvoorbeeld Hongaarse cabanossi (grove pikante worst).

Serveren

Serveer hierbij gekookte langkorrelrijst en schenk er witte wijn bij. Geef een flan als dessert.



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten