

# Baskische kip



 Bereiden in:

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 1 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 3 milde chilipepers
- Olijfolie, om te besprenkelen
- 3 eetlepels olijfolie
- 8 (750 gr.) kippendijen of kipkarbonade
- 1/2 tl zout
- 1/4 tl versgemalen zwarte peper
- 1 middelgrote rode ui, in dunne plakjes gesneden
- 200 gram gerookte ham (1 dikke plak kan besteld worden) in luciferstokjes gesneden
- 1 teentje knoflook, in dunne plakjes gesneden
- 1 jalapeño, fijngehakt
- 1 blikje gehakte tomaten
- 1 kopje kippenbouillon
- 1/2 kop ontpitte groene olijven, grof gehakt

## Voedingswaarde

•



# Baskische kip

## Bereiding

- 1 Bestrijk de chilipepers met voldoende olie. Rooster op de grill/grillpan gedurende 5 minuten, draai ze meerdere keren, of tot ze verkoold zijn. Doe ze in een kom, dek af met een bord om de schil te stomen en zacht te maken en zet ze even opzij. Daarna trekt u voorzichtig met de hand het verkoelde vel van de chilipeper. Snij de chili open, verwijder de zaden en hak ze grof.
- 2 Verhit de olie in een grote, diepe koekenpan /braadpan op middelhoog vuur. Werk in batches en voeg de helft van de kip toe. bak gedurende 4 min. of tot ze goudbruin zijn aan de onderkant. Draai en bak de andere kanten gedurende 3 minuten. Doe deze helft van de kip in een kom. Bak de overige kip op dezelfde manier bruin. Breng de kip over naar de kom.
- 3 Maak de saus: Haal alles uit de pan. Voeg nu de ui, ham en knoflook toe aan het overgebleven bakvet. Bak, al roerend, gedurende 5 min. tot de uien glazig zijn. Voeg de geroosterde chilipepers en jalapeño toe. Ga door met bakken en roer regelmatig, gedurende 2 minuten.
- 4 Voeg de tomaten en de bouillon toe. Gebruik een houten spatel om het donkere glazuur van de bodem van de pan te schrapen. Breng aan de kook, zet het vuur lager en dek gedeeltelijk af. Laat 5 minuten sudderen.
- 5 Doe alle kip terug in deze pan, samen met eventuele sappen in de kom. Het is prima als de kip strak aansluiten. Schep wat van de saus over de kip. Breng opnieuw aan de kook, zet het vuur laag en dek het gedeeltelijk af. Laat het 20 tot 25 minuten sudderen, of tot de kip gaar en ondoorzichtig is en 73 ° C registreert met een digitale thermometer.
- 6 Proef en maak de saus op smaak met zout en zwarte peper. Bestrooi het gerecht met de gehakte olijven en peterselie.

## Serveren

Heet opdienen.

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)