



Poulet basquaise

Baskische kippenstoof met paprika, tomaat en een vleugje pittigheid. Een kleurrijk en smaakvol gerecht uit het zuidwesten van Frankrijk.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	55'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 kippenbouten
- 2 rode paprika's
- 1 groene paprika
- 2 uien
- 3 teentjes knoflook
- 4 rijpe tomaten
- 100 ml droge witte wijn
- 2 el olijfolie
- 1 kl gerookt paprikapoeder

1 mespuntje cayennepeper
1 takje tijm
zout en peper

Bereidingswijze

1. Kruid de kippenbouten langs beide kanten met zout en peper.
2. Verhit de olijfolie in een ruime braadpan op middelhoog vuur en bak de bouten rondom goudbruin, ongeveer 5 minuten per kant. Neem ze uit de pan en zet opzij.
3. Snipper de uien fijn, plet en hak de knoflook, en snijd de paprika's in reepjes van ongeveer 1 cm breed.
4. Ontvel de tomaten door ze kruislings in te snijden, 30 seconden in kokend water te dompelen en daarna de schil te verwijderen. Snijd het vruchtvlees grof.
5. Verminder het vuur en stoof de ui, knoflook en paprika in het braadvet gedurende 8 minuten, tot ze zacht zijn. Roer af en toe.
6. Voeg de tomaten, het gerookte paprikapoeder, de cayennepeper en de tijm toe. Roer alles goed door.
7. Blus met de witte wijn en laat 2 minuten doorkoken.
8. Leg de kippenbouten terug in de pan en zorg dat ze half ondergedompeld zijn in de saus.
9. Zet het deksel op de pan en laat het geheel op een zacht vuur 35 minuten stoven, tot de kip volledig gaar is.
10. Proef de saus en kruid bij met zout en peper naar smaak.

Tip

Wil je het gerecht authentieker maken? Vervang de cayennepeper door piment d'Espelette, de milde Baskische peper. Die geeft een subtielere, fruitigere pittigheid dan cayenne.

Lekker met

Rijst of gebakken aardappelen

Dranktip

Een lichte, droge rode wijn uit het zuidwesten van Frankrijk, zoals een Irouléguy, sluit perfect aan bij dit Baskische gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be