



## Pollo alla cacciatora

*Kip op jagerswijze, zachtjes gestoofd in tomaat met zwarte olijven, rozemarijn en een scheut droge witte wijn. Een rustiek, smaakvol en mager gerecht uit de Italiaanse traditie.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 20'           | 55'      | 4       | Hoofdgerecht |

### Ingrediënten

- 8 kippenbouten
- 2 el olijfolie
- 1 ui, fijngesneden
- 1 wortel, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 150 ml droge witte wijn
- 400 g gepelde tomaten (blik)
- 100 g ontpitte zwarte olijven
- 2 takjes rozemarijn

1 laurierblad

zout en versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

1. Kruid de kippenbouten aan beide kanten met zout en versgemalen zwarte peper.
2. Verhit de olijfolie in een ruime stoofpan op middelhoog vuur. Bak de kippenbouten rondom goudbruin, ongeveer 8 minuten in totaal. Haal ze uit de pan en zet opzij.
3. Voeg de fijngesneden ui en wortel toe aan het braadvet en stoof ze 6 minuten op matig vuur tot ze zacht zijn. Voeg de geperste knoflook toe en bak 1 minuut mee.
4. Blus de pan met de witte wijn en laat 3 minuten inkoken terwijl u de aanbaksels losroert.
5. Voeg de gepelde tomaten toe en plet ze grof met een houten lepel. Voeg de rozemarijn en het laurierblad toe. Leg de kippenbouten terug in de pan en zorg dat ze grotendeels onder de saus liggen.
6. Dek de pan af en laat het geheel 30 minuten zachtjes stoven op laag vuur.
7. Roer de zwarte olijven erdoor en laat nog 10 minuten verder stoven tot de kip volledig gaar en mals is.
8. Verwijder de rozemarijntakjes en het laurierblad. Proef de saus en kruid bij met zout en peper voor het serveren.

### Tip

Gebruik kippenbouten met bot voor de meeste smaak. Zonder been droogt de kip sneller uit tijdens het stoven. Maak dit gerecht gerust een dag op voorhand: opgewarmd smaakt het nog beter.

### Lekker met

Serveer met krokant stokbrood om de saus op te deppen, of met gekookte polenta of tagliatelle.

### Dranktip

Schenk er een droge Italiaanse witte wijn bij, zoals een Pinot Grigio of een Vermentino di Sardegna.