



Mole poblano met kip

De trots van Puebla: malse kip in een diepe, complexe saus van gedroogde chilipepers, kruiden en een vleugje pure chocolade. Een feestgerecht met een fluweelzachte, licht pittige saus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	65'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 4 kippenbouten
- 3 gedroogde ancho chilipepers
- 2 gedroogde chipotle of pasilla pepers
- 1 ui, grof gesneden
- 3 teentjes knoflook
- 2 rijpe tomaten
- 50 gr amandelen
- 30 gr sesamzaad

2 el rozijnen
1 sneetje wit brood
30 gr pure chocolade (min. 70%)
1 kl kaneelpoeder
0,5 kl komijnpoeder
1 kl gedroogde oregano
750 ml kippenbouillon
3 el zonnebloemolie
zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Doe de kippenbouten in een ruime pot, voeg ruim water en een snuf zout toe en breng aan de kook. Laat 25 minuten zachtjes koken. Haal de bouten uit het vocht en zet ze apart. Houd het kookvocht opzij als bijkomende bouillon.
- 2.** Verwijder de steeltjes en zaadlijsten uit de gedroogde pepers. Rooster de pepers in een droge koekenpan op middelhoog vuur, zo'n 1 tot 2 minuten per kant, tot ze beginnen te geuren. Leg ze daarna in een kom met warm water en laat 15 minuten weken.
- 3.** Rooster in dezelfde droge pan achtereenvolgens de amandelen en het sesamzaad tot ze goudbruin kleuren. Houd 1 el sesamzaad apart voor de afwerking. Rooster vervolgens het sneetje brood tot het licht gekleurd is.
- 4.** Verhit 1 el olie in de pan en bak de ui en knoflook op middelhoog vuur tot ze zacht en licht goudbruin zijn, zo'n 5 minuten. Voeg de tomaten toe, ruwweg in stukken gesneden, en bak nog 5 minuten mee.
- 5.** Doe de geweekte pepers, de geroosterde amandelen, het sesamzaad en het brood, de gebakken ui, knoflook en tomaten, de rozijnen, het kaneelpoeder, het komijnpoeder en de oregano in een blender. Voeg een scheut bouillon toe en mix alles tot een gladde saus. Voeg indien nodig extra bouillon toe om de saus vlotter te maken.
- 6.** Verhit de overige 2 el olie in een ruime, diepe pan op middelhoog vuur. Giet de gemixte saus in de pan en bak ze al roerend 3 tot 4 minuten zodat de smaken zich verdiepen.
- 7.** Voeg de rest van de bouillon toe en roer de chocolade erdoor tot ze gesmolten is. Laat de saus op laag vuur 20 minuten zachtjes pruttelen, af en toe roeren, tot ze mooi indikt.

- 8.** Leg de gekookte kippenbouten in de saus en warm alles nog 10 minuten door op laag vuur. Breng op smaak met zout.
- 9.** Verdeel de kippenbouten over de borden, schep ruim saus erover en bestrooi met het achtergehouden sesamzaad.

Tip

Gedroogde ancho, chipotle en pasilla pepers zijn te vinden in Latijns-Amerikaanse winkels of bij gespecialiseerde delicatessenwinkels. Gebruik voor de chocolade altijd een kwaliteitsreep van minstens 70% cacao: hoe hoger het cacaogehalte, hoe dieper en minder zoet de saus wordt.

Lekker met

Gekookte witte rijst of warme maistortilla's.

Dranktip

Een lichte, fruitige rode wijn zoals een Mexicaanse Tempranillo of een donker bier past goed bij de diepe smaken van de mole.