



## Ají de gallina

*Romige Peruaanse klassieker: geplukte kip in een gele saus van ají amarillo, verdikt met brood en verrijkt met walnoten en kaas. Mild pittig en troostend van smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 500 gr kipfilet
- 3 el ají amarillo pasta (gele chilipasta)
- 2 sneetjes witbrood, korsten verwijderd
- 200 ml volle melk
- 1 ui, fijngesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 50 gr walnoten, grof gehakt
- 50 gr parmezaan, geraspt
- 500 ml kippenbouillon

3 el olijfolie  
300 gr langkorrelige rijst  
2 hardgekookte eieren, in partjes  
een handvol zwarte olijven ter garnering  
zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Breng de kippenbouillon aan de kook in een ruime kookpot. Voeg de kipfilet toe en laat op middelhoog vuur gaar trekken in ongeveer 20 minuten. Haal de filets uit de bouillon, laat iets afkoelen en pluk het vlees in fijne draadjes. Bewaar de bouillon.
- 2.** Vermeng de sneetjes witbrood met de melk in een kommetje en laat ze enkele minuten weken tot ze volledig zacht zijn.
- 3.** Verhit de olijfolie in een brede pan op middelhoog vuur. Fruit de ui en de knoflook glazig in ongeveer 5 minuten. Voeg de ají amarillo pasta toe en bak nog 2 minuten mee tot de saus geurig is.
- 4.** Voeg het geweekte brood samen met de melk toe aan de pan en roer tot een gladde, dikke basis. Voeg geleidelijk een deel van de bewaarde bouillon toe, schep voor schep, tot een romige saus van de gewenste dikte ontstaat.
- 5.** Roer de gehakte walnoten en de geraspte parmezaan door de saus. Laat al roerend 2 minuten op laag vuur pruttelen tot de kaas gesmolten is en de saus mooi bindt.
- 6.** Meng het geplukte kippenvlees door de saus en laat alles op laag vuur nog 5 minuten warm worden. Breng op smaak met zout en peper.
- 7.** Kook ondertussen de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 8.** Verdeel de rijst over de borden en schep de ají de gallina erbovenop. Werk af met partjes hardgekookt ei en enkele zwarte olijven.

**Tip**

Ají amarillo pasta is verkrijgbaar in Aziatische of Latijns-Amerikaanse speciaalzaken. Kan je ze niet vinden, vervang ze dan door een milde gele curry pasta, al zal de smaak iets anders zijn.

**Lekker met**

Gekookte rijst en zwarte olijven horen traditioneel bij dit gerecht. Een eenvoudige groene salade maakt het bord compleet.

**Dranktip**

Een frisse, licht fruitige witte wijn zoals een Viognier of een Torrontes past mooi bij de milde pittigheid en romigheid van dit gerecht.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)