



Pollo al ajillo - Spaanse knoflookkip

Malse stukjes kip gesmoord met veel look, witte wijn en laurier. Een eenvoudige Spaanse klassieker boordevol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	40'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

800 gr kippenbouten, in stukken gehakt
1 bol look, teentjes gepeld en heel gelaten
150 ml droge witte wijn
2 laurierblaadjes
1 kl zoet paprikapoeder
5 el olijfolie
1 handvol verse platte peterselie, grof gehakt
zout
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Bestrooi de kipstukken aan beide zijden met zout en versgemalen zwarte peper.
2. Verhit de olijfolie in een brede, zware pan op middelhoog vuur. Bak de kipstukken in twee beurten rondom goudbruin, ongeveer 4 minuten per kant. Leg de gebakken kip even opzij.
3. Zet het vuur lager en voeg de gepelde lookteentjes en de laurierblaadjes toe aan het braadvet. Bak ze al roerend gedurende 2 tot 3 minuten tot de look zacht en geurig is, maar niet gekleurd.
4. Strooi het paprikapoeder over de look en roer gedurende 30 seconden door zonder te laten aanbranden.
5. Leg de kipstukken terug in de pan en blus met de witte wijn. Schraap de aanbaksels van de bodem los.
6. Dek de pan af met een deksel en laat de kip op een zacht vuur 25 minuten sudderen tot hij volledig gaar en mals is.
7. Verwijder de laurierblaadjes. Proef en breng desgewenst bij met zout en peper.
8. Bestrooi met de gehakte peterselie en serveer onmiddellijk.

Tip

Laat de lookteentjes heel voor een zachtere, romige smaak. Wie van een stevigere knoflooksmaak houdt, kan de teentjes halveren voor ze de pan ingaan.

Lekker met

Knapperig brood om de saus op te deppen, of gebakken aardappelen.

Dranktip

Serveer met een droge Spaanse witte wijn, zoals een Verdejo uit Rueda, of een lichte rode Rioja.