



Mexicaanse tamales met kip in groene saus

Zachte maïsdeegpakketjes gestoomd in maïsbladeren, gevuld met kip in pittige tomatillosaus. Een echt feestgerecht uit Mexico.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	75'	5	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 gr fijne maïsmeel (masa harina)
- 150 gr zachte boter
- 500 ml warme kippenbouillon
- 1 theelepel bakpoeder
- 20 stuks gedroogde maïsbladeren
- 500 gr kippendijfilet

400 gr groene tomaten of tomatillo's uit blik

1 groene chilipeper

1 ui

2 teentjes look

1 bosje koriander

zout

Bereidingswijze

- 1.** Week de maïsbladeren minstens 30 minuten in warm water tot ze soepel zijn.
- 2.** Kook de kippendijen gaar in licht gezouten water en trek ze daarna in stukjes.
- 3.** Pureer de tomatillo's met chilipeper, ui, look en koriander tot een groene saus en laat ze 10 minuten inkoken. Meng de kip erdoor.
- 4.** Klop de boter luchtig en meng er beetje bij beetje de maïsmeel, het bakpoeder, zout en de warme bouillon door tot een smeugig deeg.
- 5.** Strijk een laag deeg op elk maïsblad, leg er een lepel kipvulling op en vouw het blad dicht tot een pakketje.
- 6.** Zet de tamales rechtop in een stoommand en stoom ze 60 minuten boven zacht kokend water.
- 7.** Laat ze even rusten voor je ze openvouwt en serveert.