



## Poulet basquaise

*Baskische kippenstoof met paprika, tomaat en een vleugje pittigheid. Een kleurrijk en smaakvol gerecht uit het zuidwesten van Frankrijk.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	50'	4	Klassiekers

### Ingrediënten

- 4 kippenbouten
- 2 rode paprika's
- 1 groene paprika
- 2 uien
- 3 teentjes look
- 4 rijpe tomaten
- 1 dl witte wijn
- 2 el olijfolie
- 1 tl gerookt paprikapoeder

1 snuf cayennepeper

1 takje tijm

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Kruid de kippenbouten met zout en peper. Verhit de olijfolie in een braadpan en bak de bouten rondom goudbruin. Neem ze uit de pan.
2. Snipper de uien, pers de look en snijd de paprika's in reepjes. Ontvel de tomaten en snijd ze grof.
3. Stoof ui, look en paprika 8 minuten zacht in het braadvet.
4. Voeg de tomaten, het paprikapoeder, de cayennepeper en de tijm toe en roer goed door.
5. Blus met de witte wijn en leg de kippenbouten terug in de pan.
6. Leg het deksel erop en laat 35 minuten zachtjes stoven tot de kip gaar is.
7. Kruid bij met zout en peper en serveer met rijst of aardappelen.

---

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