



Pollo alla cacciatora

Kip op zijn jagers, gestoofd in tomaat met olijven, kruiden en een scheut witte wijn. Een rustiek en mager gerecht boordevol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	55'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 8 kippenbouten (of 1 kip in stukken)
- 2 el olijfolie
- 1 ui
- 1 wortel
- 2 teentjes knoflook
- 150 ml droge witte wijn
- 400 g gepelde tomaten (blik)
- 100 g ontpitte zwarte olijven
- 2 takjes rozemarijn

1 laurierblad

zout en peper

Bereidingswijze

1. Kruid de kippenbouten met zout en peper. Bak ze in de olijfolie op middelhoog vuur rondom goudbruin, ca. 8 minuten. Haal ze uit de pan.
 2. Stoof de fijngesneden ui en wortel 6 minuten. Voeg de geperste knoflook toe en bak 1 minuut mee.
 3. Blus met de witte wijn en laat 3 minuten inkoken.
 4. Voeg de gepelde tomaten, rozemarijn en laurier toe en breek de tomaten fijn. Leg de kip terug in de pan.
 5. Dek af en laat 40 minuten zachtjes stoven tot de kip gaar en mals is.
 6. Roer de olijven de laatste 10 minuten erdoor. Proef en kruid bij voor het serveren.
-

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