



Mole poblano met kip

De trots van Puebla: malse kip in een diepe, complexe saus van gedroogde chilipepers, kruiden en een vleugje pure chocolade. Een feestgerecht met een fluweelzachte, licht pittige saus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	60'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 kippenbouten (of 8 dijen)
- 3 gedroogde ancho chilipepers
- 2 gedroogde chipotle of pasilla pepers
- 1 ui, grof gesneden
- 3 teentjes look
- 2 rijpe tomaten
- 50 gr amandelen
- 30 gr sesamzaad

2 el rozijnen
1 sneetje wit brood
30 gr pure chocolade (min. 70%)
1 tl kaneel
0,5 tl komijnpoeder
1 tl oregano
750 ml kippenbouillon
3 el zonnebloemolie
Zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Kook de kippenbouten in ruim water met wat zout gedurende 25 minuten en houd het kookvocht apart als bouillon.
2. Verwijder de zaadlijsten uit de gedroogde pepers, rooster ze kort in een droge pan tot ze geuren en week ze daarna 15 minuten in warm water.
3. Rooster in dezelfde pan de amandelen, het sesamzaad en het brood tot ze goudbruin kleuren en zet een lepel sesamzaad opzij voor de afwerking.
4. Bak de ui, look en tomaten in wat olie tot ze zacht en licht gekleurd zijn.
5. Doe de geweekte pepers, de geroosterde noten en het brood, de ui, look, tomaten, rozijnen, kaneel, komijn en oregano in een blender met een scheutje bouillon en mix tot een gladde saus.
6. Verhit de olie in een ruime pan en bak de gemixte saus enkele minuten al roerend zodat de smaken zich verdiepen.
7. Voeg de rest van de bouillon en de chocolade toe en laat de saus 20 minuten zachtjes pruttelen tot ze mooi indikt.
8. Leg de kippenbouten in de saus en warm alles nog 10 minuten door.
9. Breng op smaak met zout en serveer bestrooid met het achtergehouden sesamzaad, met rijst of warme tortilla's ernaast.