



Ají de gallina

Romige Peruaanse klassieker: geplukte kip in een gele saus van ají amarillo, verdikt met brood en verrijkt met noten en kaas. Mild pittig en troostend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 gr kipfilet
- 3 el ají amarillo pasta (gele chilipasta)
- 2 sneetjes wit brood, korsten verwijderd
- 200 ml melk
- 1 ui, gesnipperd
- 3 teentjes look
- 50 gr walnoten, fijngehakt
- 50 gr geraspte parmezaan
- 500 ml kippenbouillon

3 el olijfolie

300 gr rijst

2 hardgekookte eieren, in partjes

Zwarte olijven ter garnering

Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Kook de kipfilet in de bouillon gaar in ongeveer 15 minuten, haal ze eruit en pluk het vlees in fijne draadjes; bewaar de bouillon.
2. Week de sneetjes brood in de melk tot ze zacht zijn.
3. Fruit de ui en look in de olijfolie tot ze glazig zijn, voeg de ají amarillo pasta toe en bak nog even mee tot de saus geurt.
4. Doe het geweekte brood met de melk erbij en roer tot een gladde, dikke basis; giet er wat bouillon bij tot een romige saus ontstaat.
5. Roer de gehakte walnoten en de parmezaan door de saus tot ze smelten en de saus mooi bindt.
6. Meng het geplukte kippenvlees door de saus en laat alles enkele minuten warm worden; breng op smaak met zout en peper.
7. Kook ondertussen de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
8. Serveer de ají de gallina op een bedje van rijst, afgewerkt met partjes ei en enkele zwarte olijven.

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