



Poulet yassa (Senegalese kip met ui en citroen)

Gemarineerde kip met een berg zachte gekarameliseerde uien en een frisse toets van citroen en mosterd. Het bekendste gerecht van Senegal, geserveerd met rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	60'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

8 kippendijen
6 grote uien, in ringen
sap van 4 citroenen
4 teentjes look, fijngehakt
4 el mosterd
80 ml zonnebloemolie

2 laurierblaadjes
1 scotch bonnet of andere pikante peper, heel (optioneel)
1 bouillonblokje kip
250 ml water
peper en zout
rijst om bij te serveren

Bereidingswijze

1. Meng in een grote kom het citroensap, de look, de mosterd, de helft van de olie, peper en zout tot een marinade.
2. Voeg de kippendijen en de uiringen toe, meng goed en laat idealiter minstens een uur of een nacht marineren in de koelkast.
3. Haal de kip uit de marinade en dep hem droog, houd de uien en het vocht apart.
4. Bak de kipstukken in een braadpan met de rest van de olie rondom mooi goudbruin en haal ze uit de pan.
5. Doe de gemarineerde uien in de pan en laat ze op zacht vuur ongeveer 20 minuten smelten en lichtjes karameliseren.
6. Giet de achtergehouden marinade erbij samen met het water, het verkruimelde bouillonblokje en de laurier.
7. Leg de kip terug in de pan, voeg eventueel de hele pikante peper toe en laat alles zachtjes sudderen.
8. Laat de schotel ongeveer 30 minuten stoven tot de kip gaar is en de saus mooi ingedikt.
9. Proef en breng bij met peper, zout of nog wat citroensap voor de typische frisse smaak.
10. Serveer de kip met de uiensaus over een bord witte rijst.