



Perzische kipstoof met granaatappel en walnoot

Fesenjan, een van de meest geliefde Perzische stoofpotten: mals kippenvlees in een donkere, zoetzure saus van gemalen walnoten en granaatappelmelasse.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	90'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

8 kippendijen, zonder vel
250 gr walnoten
1 grote ui, fijngesnipperd
4 el granaatappelmelasse
1 el honing
0,5 tl kaneelpoeder

1 snuf kurkuma
600 ml kippenbouillon
3 el olijfolie
zout en peper
granaatappelpitten om te garneren

Bereidingswijze

1. Maal de walnoten in een keukenmachine tot een fijne, iets vettige massa.
2. Rooster de gemalen walnoten kort in een droge pot op laag vuur tot ze geuren, roer goed zodat ze niet aanbranden.
3. Verhit de olijfolie in een aparte pan en bak de kippendijen rondom bruin. Kruid met zout en peper en haal ze eruit.
4. Fruit de ui glazig in dezelfde pan, voeg dan de gemalen walnoten en de kippenbouillon toe en breng aan de kook.
5. Roer de granaatappelmelasse, honing, kaneel en kurkuma erdoor.
6. Doe de kippendijen terug in de saus, zet het vuur laag en laat met deksel 75 minuten heel zachtjes sudderen. Roer af en toe zodat de walnootolie zich vrijgeeft en de saus mooi donker wordt.
7. Proef en breng op smaak met zout, of extra granaatappelmelasse voor meer zuur en honing voor meer zoet.
8. Bestrooi met verse granaatappelpitten en serveer met Perzische saffraanrijst.

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