



Perzische fesenjan met kip, walnoot en granaatappel

Een rijke Perzische feeststoof waarin kip zacht gaart in een dikke saus van gemalen walnoten en granaatappelmelasse. Zoet, zuur en diep tegelijk.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	75'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

800 gr kippenbouten of -dijen
250 gr walnoten
4 eetlepel granaatappelmelasse
1 grote ui
500 ml water
1 eetlepel suiker

0,5 theelepel kurkuma
3 eetlepel olijfolie
Zout en peper naar smaak
Granaatappelpitjes om te garneren

Bereidingswijze

- 1.** Maal de walnoten fijn in een keukenmachine tot een grof meel.
- 2.** Rooster het walnootmeel droog in een pan tot het geurt, doe eruit en zet apart.
- 3.** Snipper de ui fijn en fruit die in de olijfolie glazig met de kurkuma.
- 4.** Bak de kippenstukken rondom aan tussen de uien.
- 5.** Voeg het geroosterde walnootmeel, de granaatappelmelasse, de suiker en het water toe en breng op smaak.
- 6.** Dek af en laat op laag vuur minstens 1 uur zachtjes stoven tot de saus dik en donker is en de kip zeer mals.
- 7.** Proef bij en balanceer zoet en zuur, garneer met granaatappelpitjes en serveer met witte rijst.

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