



Pollo al ajillo, Spaanse knoflookkip

Malse stukjes kip gesmoord met veel look, witte wijn en laurier. Een eenvoudige Spaanse klassieker boordevol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 800 gr kippenbouten in stukken
- 1 hele look, in gepelde teentjes
- 150 ml witte wijn
- 2 laurierblaadjes
- 1 theelepel zoet paprikapoeder
- 5 eetlepel olijfolie
- 1 handvol verse peterselie, gehakt
- 1 snuifje zout
- 1 snuifje peper

Bereidingswijze

- 1.** Bestrooi de kipstukken met zout en peper.
- 2.** Verhit de olijfolie in een brede pan en bak de kip rondom goudbruin.
- 3.** Voeg de gepelde lookteentjes en de laurierblaadjes toe en bak ze mee tot de look zacht en geurig is.
- 4.** Strooi het paprikapoeder erover en roer kort door zonder te laten aanbranden.
- 5.** Blus met de witte wijn en laat even inkoken.
- 6.** Dek de pan af en laat de kip op een zacht vuur zo'n 20 minuten garen tot hij mals is.
- 7.** Bestrooi met verse peterselie en serveer met brood of frietjes.

Ontdek meer recepten op kookpot.be