

Zoet Zure Kip (Dutch Oven)



Hoofdgerecht (12 personen)

Benodigheden

- 1,5 kg kippedijen
- Bosje verse peterselie
- 50 gram verse gember
- Paprika's, 1 rood, 1 geel, 1 groen 3 rode uien.
- halve bol knoflook.
- ½ blokje kippenbouillon
- 1 verse Spaanse peper
- 1 ananas
- ½ eetlepel venkelzaad
- 1 ½ eetlepels (bruine) suiker
- 4 eetlepels balsamico azijn peper en zout
- zonnebloemolie
- Maïzena

Bereiding

1. Snij de paprika's, uien en geschilde ananas in grove stukken.
2. Verwijder de zaadlijsten van de pepers en snijd ze fijn.
3. Stamp het venkelzaad goed fijn in de vijzel. Rasp de gember en snijd de peterselie fijn.
4. Trek horeca handschoenen aan snijd de kippedijen (op een vleesplank) in stukken en bestrooide stukken goed met peper en zout. (Let op: laat de ongebakken vlees niet te lang in de zon liggen).
5. Laat zonnebloemolie heet worden in een middelgrote Dutch Oven en bak de kipstukken aan zodat ze gaan kleuren, voeg op het laatst de knoflook toe en bak kort mee. Haal dan de kip uit de pan en zet even apart.
6. Fruit nu de uien, samen met de paprika's en de pepers. Voeg daarna de ananas toe. De suiker, balsamico, bouillonblokje en de kip. Bestrooi met peterselie.
7. Laat alles rustig gaar worden in ca. 1uur (af en toe roeren).

8. Maak een maïzena papje van 2 eetlepels maïzena die je in een glas koud water oplost en vervolgens in de pan giet.

Planning

Dit is een hoofdgerecht en kost inclusief snijden en opstarten zeker wel 1,5 uur.