



Provençalse kip met olijven en paprika



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie

1 braadkip (in stukken gesneden)

peper en zout

4 sjalotten (gehalveerd)

4 teentjes knoflook (in plakjes gesneden)

3 takjes verse rozemarijn

3 blaadjes verse tijm

2 blaadjes laurier

2 blaadjes salie

2 deciliter droge witte wijn

1 handvol zwarte olijven (ontpit)

1 rode paprika (in reepjes)

1 gele paprika (in reepjes)

1 groene paprika (in reepjes)

2 tomaten (coeur de boeuf, in stukjes gesneden)

2 1/2 deciliter kippenbouillon

Bereidingswijze

- 1.** Verhit olijfolie in een grote, diepe braadpan (het liefst gietijzer, type Le Creuset). Bak hierin de stukken kip rondom rond mooi goudbruin aan. Breng goed op smaak met peper en zout. Haal de stukken kip uit de pan.
- 2.** Roerbak vervolgens enkele minuten de sjalotten en de knoflook met de rozemarijn, de tijm, laurierblaadjes en salie. Overgiet met de witte wijn en voeg de stukken kip terug toe aan de pan, samen met de olijven, de reepjes paprika en de stukjes tomaat. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Overgiet met de kippenbouillon. Doe het deksel op de pan en laat 30 minuten zachtjes sudderen.