

BASKISCHE KIP



Vorbereitung : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur 5 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 2 rode paprika's of puntpaprika's (200 gram) - 2 groene paprika's (200 gram) - 2 rode uien - 50 ml olijfolie - 100g gram gerookte spekblokjes - 3 teentjes knoflook uit de knijper - 500 gram in stukjes gesneden tomaten - 3 takjes verse tijm - 100 ml witte wijn - 2 laurierblaadjes - 2 kippenbouten - enkele blaadjes koriander - zout en versgemalen peper

1. Installeer de grote transparante kom met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm. Was de paprika's, snijd ze in vieren en verwijder zaad en zaadlijsten. Pel de uien en snijd ze doormidden. Snijd de paprika's en uien fijn met het FOODPROCESSOR-programma. Zet even apart.

2. Vervang de transparante kom door de rvs-kom. Doe de olie, de spekblokjes, de geperste knoflook en de plakjes uien in de kom en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/120 °C. Voeg de overige ingrediënten toe (behalve de kip en de koriander) en schakel het EXPERT-programma in op 30 minuten/snelheid 2A/95 °C. Snijd ondertussen het vlees van de kippenbouten. Bak dit in een pan met een beetje olie aan beide zijden goudbruin.

3. Voeg de stukken kip toe aan de inhoud van de kom en stel het EXPERT-programma weer in op 30 minuten/snelheid 0/95 °C.

4. Was de koriander en snijd deze klein. Breng het gerecht desgewenst op smaak met zout en peper en dien het op met fijngehakte koriander en wilde rijst.

Tip van de chef :

U kunt de kippenbouten ook vervangen door kipfilets.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016