

STOOPPOTJE MET KIP & DRUIVEN

Land: Brits

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 15 minuten + 35 min. stoven

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 2 kippenpoten (of 4 kipdrumsticks)
- 2 el bloem
- 100 gram sjalotten
- 100 ml witte wijn
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes tijm (of 1 tl gedroogde tijm)
- 250 ml kippenbouillon
- 150 gram witte druiven

WAT GA JE DOEN

Verwijder eventueel met een scherp mesje het vel van de kippenpoten (kwestie van smaak, ik haal het zelf bij stoofpotjes meestal weg, omdat het zacht wordt).

Verhit een beetje olie in een braadpan. Bak hierin de kippenpoten op hoog vuur rondom bruin aan. Snipper ondertussen de sjalotten, snijd grote exemplaren in kwarten en kleine in tweeën. Hak de knoflook fijn.

Haal de kippenpoten uit de pan en leg even opzij. Bak de sjalotten in de pan tot ze bruin beginnen te worden. Voeg dan de kip weer aan de pan toe. Voeg de bloem toe, zodat de kip rondom met een laagje bloem bedekt wordt. Voeg ook de witte wijn, knoflook en tijm toe. Schraap eventuele aanbaksels van de bodem los met een spatel. Voeg tot slot de kippenbouillon toe. Laat alles aan de kook komen, zet dan het vuur laag en laat met het deksel op de pan 20 minuten stoven.

Na 20 minuten voeg je de witte druiven toe. Laat nog eens 15 minuten stoven. Breng het stoofpotje verder op smaak met peper en zout en serveer.

Lekker met gebakken aardappeltjes en een groene salade of een groente bijgerecht zoals deze gestoofde rode kool.