

Kippendijenstoof met paprika en olijven

door Arvid Bergström

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 30 gram roomboter
- 8 kipkarbonades of kippedijen met vel (ongeveer 450 gram)
- 2 rode uien, grof gehakt
- 2 aardappels
- 1 of 2 tenen knoflook, fijn gesneden
- 5 gram gedroogde oregano
- 50 gram chorizo, in kleine puntjes
- 2 grote rode paprika's, zaad verwijderd en in stukken gesneden.
- 40 gram zongedroogde tomaten, in reepjes
- 2 tomaten in stukken gesneden
- 50 ml bockbier
- 50 gram olijven

Bereiding

- In een grote braadpan of diepe koekenpan de roomboter verhitten en hierin de kip aanbraden.
- Snijd ondertussen de ui, chorizo en paprika in stukken en doen ze in de koude braadslee of ovenschaal of braadpan. Voeg de zongedroogde tomaatjes en in stukken gesneden tomaten toe. Schenk nu het bier erbij. Op smaak brengen met wat versgemalen zwarte peper en een klein beetje zout. Laat het heel langzaam opwarmen.
- Haal de kip na een paar minuten uit de koeken en laat ze afkoelen. Leg nu de stukken kip in de saus. Laat de stoofschotel afgedekt 90 tot 120 minuten pruttelen tot de kip gaar is. Schep er kort voor serveren de olijven door. Bij de slowcooker duurt het wel 4 tot 5 uur.
- Je kunt er brood, rijst, aardappel of pasta bij eten!



Jopen Johannierter

Bock | 9,0% | Nederland

Texels StormBock

Bock | 10% | Nederland

Geen 18, geen alcohol