

#### Ingrediënten voor 4 personen

2 groene paprika's, 250 gr.  
champignons, 100 gr. rauwe  
ham, 4 kippenbouten, peper,  
zout, ca. 3 el. bloem, 4 el.  
olijfolie, 2 teentjes knoflook, 1 blik  
gepelde tomaten (400 gr.)  
mespunt cayennepeper, 5 takjes  
peterselie.

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Spaans  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Baskische kip

### Bereidingswijze

Was de paprika's en verwijder de zaadlijsten en snijd ze in lange smalle repen. Champignons schoonvegen en in vieren snijden, daarna de ham in reepjes snijden. Kippenbouten inwrijven met peper en zout en bestrooien met bloem. Verhit de olie in een grote braadpan. Pel de knoflook en pers deze erboven uit. Voeg de kippenbouten toe en bak deze snel rondom lichtbruin. Voeg de gepelde tomaten toe met vocht, paprika's, champignons, ham en de cayennepeper toe. Breng het geheel aan de kook en laat met het deksel erop 15 minuten zachtjes sudderen. Verwijder het deksel en laat de kip in ca. 30 minuten zachtjes gaar worden zodat ook het kookvocht inkookt, schep af en toe om. Breng zo nodig op smaak met peper en zout en cayennepeper. Hak de peterselie fijn en verdeel deze over de kip.

### Serveertips

Serveren met rijst. Variatietip: deze stoofschotel smaakt frisser door er 1 el. citroensap aan toe te voegen, als je daar van houdt natuurlijk.