

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg kippenboutjes of
borrelhapjes (ongemarineerd) 1
eetlepel paprikapoeder 2
eetlepels olijfolie 8 tenen
knoflook, ongepeld 60 ml cognac
125 ml kippenbouillon (tablet) 1
laurierblaadje 2 eetlepels
peterselie, gehakt

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Spaans
Smaak: Neutraal
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Tapas - Knoflookkip

Een van de lekkerste kippgerechten (ook omdat de kip helemaal uit elkaar viel) die ik gegeten heb - niet heet. Je moet uiteraard wel van knoflook houden!

Vorbereiding

Hak de kip eventueel nog in kleinen stukjes. Doe aprika, zout en peper in een kom. Rol de kip door het kruidenmengsel.

Bereidingswijze

Verhit de helft van de olie op een hoog vuur in een Braadpan. Bak de knoflook 1-2 minuten (met vellen dus) goudbruin, haal hem eruit en zet hemweg. Doe de helft van de kip in de pan en braad deze in 5 minuten bruin. Haal de kip eruit en doe hetzelfde met de andere helft. Voeg de resterende olie, indien nodig, toe. Doe alle kip in de pan en giet de cognac erover. Zet het vuur 30 seconden hoog, draai dan het vuur zacht en giet de bouillon over de kip. Voeg laurier toe. Laat het op een zacht vuur 10 minuten pruttelen. Wrijf ondertussen in een vijzel de knoflook en de peterselie tot een papje. Giet dit over de kip en laat het nog 10 minuten sudderen of totdat de kip helemaal gaar is.

Serveertips

Serveer de kip heet.