

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de kippenbouillon: 1 kip, 2 worteltjes in stukken gesneden, 1 ui in stukken gesneden, 2 stengels bleekselderij met blaadjes en al, in stukken gesneden, 1 laurierblad, 2 theelepels verse tijm, 4 zwarte peperkorrels, zout. Voor de stoofpot: 2 el boter, 2 el bloem, anderhalve kop gesnipperde ui, 1 kop gesneden groene paprika, 1 kop gesneden bleekselderij, 2 vleestomaten, zonder zaadjes en in stukjes, het vlees van de kip in stukjes, een theelepel mosterdpoeder, een theelepel paprikapoeder, witte peper, snufje cayennepeper, zout naar smaak, gehakte peterselie.

Tijd:	> 2 uur
Keuken:	Multi-cultureel
Smaak:	Hartig
Gang:	Hoofdgerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Creoolse kipstoofpot

Je moet er wel even de tijd voor nemen maar dan heb je ook wat!

Vorbereiding

Zette alle ingrediënten voor de bouillon in een grote pan onder water. Breng aan de kook en verwijder het grijze schuim. Zet het vuur laag en laat het geheel 45 minuten sudderen. Haal de kip eruit en laat even afkoelen. Doe het karkas en het vel terug in de bouillon en laat deze zonder deksel 3 uur (!) sudderen. Zeef de bouillon en doe alle beenderen en groenten weg. Voor de stoofpot is plm. een halve liter bouillon nodig, de rest invriezen.

Bereidingswijze

Maak in een pan met een dikke bodem een middelbruine roux van de boter en de bloem. De roux wordt zodra hij kookt donkerder van kleur. Let op: middelbruin is vrij donker! Haal de pan van het vuur en roer in een keer alle groenten erdoor. Zet de pan weer op het vuur en laat de groenten in ongeveer 5 minuten zacht worden. Zet apart. Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg in scheutjes toe aan de groentenroux. Steeds goed roeren. Als laatste de kip en de kruiden toevoegen en nog een half uurtje zonder deksel laten sudderen, af en toe roeren. Lekker met en rijsttimbaaltje en geroerbakte sugarsnaps en bosuitjes.

Serveertips

Vanwege de "volle" smaak van dit gerecht smaakt een rode wijn hier het lekkerst bij.