

Ingrediënten voor 4 personen

2 groene paprika's 250 gr
champignons 100 gr rauwe ham
4 kippenbouten zout,
versgemalen zwarte peper 50 gr
bloem 4 eetlepels olijfolie 1 fles
Sugo Casa 1/2 theelepels
cayennepeper 1 teentje knoflook

Tijd: > 1 uur
Keuken: Spaans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Baskische kip II

Hulpmiddelen

Bakpan

Vorbereiding

Maak de paprika's schoon en snijd ze in dunne reepjes. Snijd de champignons in plakjes en de ham in reepjes. Wrijf de kippenbouten in met zout en peper en wentel ze door de bloem. Schud de overtollige bloem eraf. Wrijf de bodem van een Braadpan in met het teentje knoflook.

Bereidingswijze

Verhit de olie in de pan en bak de kippenbouten rondom bruin. Leg de kip op een bord en schep de paprika, de champignons, de ham, de fles Sugo Casa en de cayennepeper door het bakvet. Breng de saus al roerend aan de kook. Leg de kippenbouten in de saus en laat ze daarin afgedekt ± 30 minuten zachtjes sudderen. Neem het deksel dan van de pan en laat de bouten nog ± 30 minuten zachtjes gaar sudderen en de saus indampen.

Serveertips

Lekker met rijst en een salade.