

Ingrediënten voor 2 personen

2 kippenpoten 2 kippen
karbonaadjes 4 el olijfolie 1/2 kop
kippenbouillon (van 1/2 tablet
gemaakt) 3 ansjovistilet 1 teen
knoflook 1 takje peterselie 1
laurierblad 1 tl droge tijm 1 blik
tomatenblokjes 10 zwarte olijven
zonder pit 1 hardgekookte ei

Tijd: 0-10 min.

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Pollo alla Marengo (Kip zoals in Marengo)

Napoleon zou dit gerecht zij voorgeschoteld in het Italiaanse dorp Marengo.

Bereidingswijze

Dep de kip stukken droog met keukenpapier en wrijf ze in met peper en een beetje olijfolie. Maak de bouillon met een 1/2 tablet. Snijd de ansjovis fijn. Pel en pers de teen knoflook uit. In een koekenpan met antiaanbaklaag de kip stukken goudbruin braden. Daarna ansjovis knoflook en de rest van de kruiden toevoegen en de bouillon erin gieten. Laten stoven op een middelhoog vuur voor 20 minuten met een deksel op de pan. Doe de tomaten en de olijven bij de kip en laat ze gedurende de laatste 5 minuten meestoven. Pel het hardgekookte ei, hak het klein en bestrooi het gerecht ermee.