

## Ingrediënten voor 4 personen

4 kippenbouten 2 el olie 2 flinke uien (in ringen) 2 tenen knoflook (fijngesneden) 3 el pijnboompitten 200 gr gedroogde pruimen zonder pit (gehalveerd) 2 el bloem 1 dl sherry-azijn 2 dl sherry (medium dry) 2,5 dl kippenbouillon- (van 1/2 tablet) of fond 2 kaneelstokjes 50 gr boter + 2 el olijfolie (versgemalen) peper en zout

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

## Herfst: Gestoofde kip met pruimen en kaneel

Typisch lekker herfstgerecht door de warme, zoete smaken. De kip is lekker zacht door het stoven.. Smullen!

### Hulpmiddelen

Stoofpan, snijplank, scherp mes.

### Bereidingswijze

Wrijf de kip in met peper en zout en bak ze rondom goudbruin in de boter. Haal uit de pan en houd apart onder alufolie. Doe bij het bakvocht de uien en knoflook en bak eventjes aan tot ze wat zachter worden. Doe er dan de pijnboompitten en pruimen bij en bak die even mee. Bak de bloem een minuutje mee en blus de pan dan af met de sherryazijn, sherry en de kippenbouillon (of fond) en roer alles door tot er een mooi gebonden saus ontstaat. Leg de kip terug in de pan samen met de kaneelstokjes en laat op laag vuur een uurtje stoven. Haal dan evt de kaneelstokjes eruit en de kip kan op tafel. Buon appreveche, oftewel eet smakelijk!

### Serveertips

Lekker met gekookte aardappelen en gestoofde tuinerwtjes.