

Ingrediënten voor 4 personen

1 1/2 kilo kip, 1 bolletje knoflook, 5 eetl olijfolie, zout, zwarte peper, 1 theelepel paprikapoeder, 1/4 liter droge witte wijn, 2 laurierblaadjes, 30gr peterselie

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Spaans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

pollo al ajillo

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bereidingswijze

Snijd de kip in stukken. Maak de knoflookteentjes los en pel ze. Snijd ze in plakjes. Verhit de olie in een vuur en vlamvaste schaal. Braad de kip aan alle kanten bruin. Haal ze uit de schaal en bestrooi ze met peper zout en paprikapoeder. Houd ze warm. Bak de plakjes knoflook in het resterende vet en blus de jus af met de wijn. Voeg de laurierblaadjes toe en breng de wijn aan de kook. Doe de kip weer in de schaal en plaats deze 40 minuten in het midden van de oven. Snijd de peterselie grof en strooi ze voor het serveren over de kip.

Serveertips

Serveer de kip met wit boerenbrood, omde saus mee op te nemen