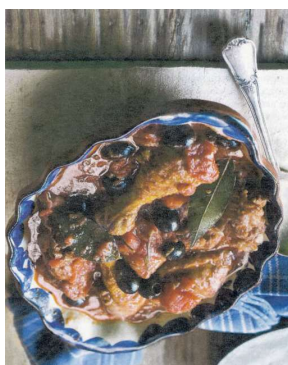


JAGERSSTOOFPOTJE VAN KIP

Hoofdgerecht

<u>Benodigdheden :</u>	voor 4 personen	
	4	St Kip of 4 billen of 4 filets
		Zout en peper
	8	Blad laurier
	2	takjes Rozemarijn
	3	teentjes Look (1 geplet + 2 in plakjes)
	0,5	fles Chianti
		Olijfolie (extra vierge)
	6	st Ansjovisfilet
	1	handvol Groene en zwarte olijven
	2	blikken Gepelde tomaten



Bereidingstijd: ong 70 minuten

Werkwijze :

Wrijf 4 stukken kip (filets of billen)in met peper en zout en leg ze in een diepe schaal (of pot)
Doe er 8 laureierblaadjes, 2 takjes rozemarijn en 1 geplett teentje look bij.

Gier er een halve fles rode wijn over en laat minstens 1 uur (maar liefst een hele nacht) marineren in de koelkast.

Haal de stukken kip uit de marinade en laat goed uitlekken - dep droog met keukenpapier.

Bewaar de marinade.

Bestuif de kip lichtjes met wat bloem – klop er het overtollige af.

Bak alle stukken kip mooi bruin in de (olijf)olie.- leg ze in een ruime vuurvast schaal.

Bak als laatste 2 teentjes look in fijne plakjes in de olie en voeg eventueel 1 handvol groene en zwarte olijven en 2 blikken tomatenblokjes toe.

Doe er nu de marinade bij

Warm goed op, roer alles goed door mekaar en giet bij de kip.

Dek de schaal af met een dubbele laag aluminimfolie en zet circa 1.1/2 uur in een op 180 gr C

Voorverwarmde oven.

Haal de schaal uit de oven, schep het bovendrijvende vet af, roer nog eens door en breng op smaak met peper en zout.

Haal er de laurierblaadjes en rozemarijn uit en dien warm op.

Lekker met wat kroketjes.

=====