

kip Cacciatore



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 scharrelhoen in stukken geknipt met vel & bot of alleen kippendij kan ook
- 150 gram pancetta
- 1 grote ui
- 2 stengels selderij
- 2 peentjes
- 150 gram kastanje champignons
- 800 gram gepelde tomaten in blik
- Kappers of zwarte olijven
- 2 tenen knoflook
- Rozemarijn
- Peterselie
- 150 ml witte wijn
- 150 ml kippenbouillon
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 eetlepel balsamico azijn
- Olijfolie

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

kip Cacciatore



Bereiding

- 1 Gebruik hiervoor een Dutch Oven, of ook wel gietijzeren pan met een dikke bodem
- 2 Snij de ui, knoflook, selderij en wortel in kleine stukjes en fruit deze aan in een beetje olijfolie.
- 3 Voeg de pancetta toe en laat rustig even pruttelen.
- 4 In een andere pan de kipdelen bruin aanbraden. Maak ze naar wens op smaak met zout en peper.
- 5 Snijd de champignons in plakken en voeg toe. Doe ook de kip in de pan bij de groenten. Giet de wijn erbij. Laat 2 minuten warm worden en doe dan ook de tomaten, bruine suiker, balsamico, rozemarijn en de bouillon erbij. Roer rustig om. Laat het geheel nu zeker 30 minuten op laag vuur inkoken.
- 6 Voeg als laatste de kappertjes of olijven toe. Laat de saus indikken. Beetje peterselie erover knippen en u kunt het opdienen. Lekker met risotto of ciabatta brood om in de saus te dopen.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten