

Ingrediënten voor 4 personen

8 kippenbouten

chorizo (in schijfjes)
150 g

rode puntpaprika's
(zoete)
4

2 chilipepers (grote)

4 el groene olijven

4 el zwarte olijven

1 sjalot

4 takjes rozemarijn

kippenbouillon
200 ml

olijfolie

VOOR DE MARINADE

chilipeper
(gesnipperd)
1

1 citroen (het sap)

½ kl harissa

gedroogde oregano
1 el

gerookt
paprikapoeder

Stoofpotje van kip met chorizo en olijven

DUUR: ☺☺ | BUDGET: € € | MOEILIKHEID: ☺

1 Meng alle droge ingrediënten voor de marinade in een kom. Voeg het citroensap, de gesnipperde chilipeper en de olijfolie toe en meng goed. Leg er de kip en de chorizo in. Voeg ook de olijven toe. Roer en laat minstens 1 uur - liefst langer - marineren.

2 Pel en snipper de sjalot. Halveer de grote chilipepers, verwijder de zaadjes en snipper het vruchtvlees. Halveer de zoete puntpaprika's in de lengte.

3 Haal de kip uit de marinade, maar bewaar de marinade. Verhit olijfolie in een pan. Bak de puntpaprika's en de kippenbouten mooi bruin. Voeg de chilipepers toe.

4 Verhit 1 eetlepel olijfolie in een stoofpot en fruit er de sjalot de rozemarijn in aan. Voeg de rest van de marinade met de olijven en de chorizo toe. Leg er de kip, de puntpaprika's en de chilipepers bij. Voeg de kippenbouillon toe en laat op een zacht vuurtje 15 minuten garen onder deksel. Lekker met zuurdesembrood of stokbrood.

zoet paprikapoeder

½ kl

1 kl komijnpoeder

korianderzaad
(gemalen)

1 kl

50 ml olijfolie
