

Kip in het potje – Frango na Púcara

Ingrediënten (8 personen)

- 8 kippenbillen of 2 hele kippen
- 6 tomaten
- 15 kleine sjalotjes
- 4 teentjes knoflook
- 4 eetlepels mosterd
- 2 dl witte wijn
- 2 dl porto
- 150 gr presunto of rauwe ham
- 2 laurierblaadjes
- peper en zout
- olijfolie

Bereidingswijze

- kippendelen aanbraden met olijfolie in een koekenpan + kruiden met peper en zout
- de aangebraden kip in een kookpot leggen
- tomaten ontvellen en in vieren snijden
- sjalotjes fijn snipperen
- ham in reepjes snijden
- tomaten + sjalotjes + ham + laurier op de kip leggen
- Fijngesnipperde knoflook + mosterd + wijn + porto mengen en over de kip schenken
- Alles laten sudderen op een laag vuur tot de kip gaar is, na 5 minuten zonder deksel

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

