



BASKISCHE KIP

NODIG

10 drumsticks
Olijfolie
2 rode paprika in blokjes
2 gesnipperde uien
50 gram zongedroogde tomaten op olie
150 gram chorizo in blokjes
2 tenen knoflook geperst
300 gram basmati rijst
2 dl witte wijn
1 liter kippenbouillon
1 klein blikje tomatenpuree
Italiaans kruidenmix gehakt
1 tl geroosterde paprikapoeder
10 zwart olijven zonder pit, gehalveerd
1 sinaasappel, geschild en in blokjes

DOEN

1. Zet alle ingrediënten klaar. Verwarm de oven op 180° C. Bak de drumsticks rondom bruin in olijfolie. Haal uit de pan en leg op een bord
2. Doe olijfolie in dezelfde pan en fruit ui, knoflook, paprika, chorizo, kruiden en zongedroogde tomaten. Voeg de rijst toe en roer totdat ze glazig zijn.
3. Blus met witte wijn en bouillon. Roer de paprikapoeder en tomatenpuree erdoor. Breng aan de kook en voeg de drumsticks toe. Leg de stukjes sinaasappel erop en zegt in de oven.
4. Laat ongeveer 1 uur stoven in de oven met de deksel op de pan. Serveer met een salade.

Smakelijk eten!

ULTIEME
EENPANS
GERECHT



WWW.BONAPETIT.NU