



Hoofdgerechten

Spaanse kip

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 eetlepels bloem
2 theelepels paprikapoeder
4 kip (koteletten)
400 gram tomaten (in blik)
2 groene paprika's (in blokjes)
1 ui (grof gesneden)
2 eetlepels tomatenpuree
5 deciliter kippenbouillon
1 citroen (sap, geraspte schil)
125 gram olijven (groen, met pigment)
6 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de bloem, het paprikapoeder en een beetje peper en zout onder elkaar. Samen met de kip in een plastic zak doen en goed schudden.

Bak de kip daarna 4 minuten in de olijfolie. Voeg de ui, tomaten, tomatenpuree, groene paprika en de bouillon toe.

Laat dit 4 uur pruttelen op een zacht vuurtje. Voeg op het laatste de olijven en het sap en de schil van de citroen toe. Bij voorkeur opdienen met rijst.

