

POLLO ALLA CACCIATORA

Heerlijk stoofgerecht voor een frisse dag, een echt comfort food recept!

Ingrediënten

1 kip, met vel, in stukken gesneden
1 grote witte ui, in dunne halve ringen gesneden
3 teentjes knoflook, geperst
1 takje rozemarijn
500 ml passata (gezeefde tomaten)
2 eetl. tomatenpuree
250 ml rode wijn,
6 eetl. extra vergine olijfolie
3 jeneverbessen, gekneusd (naar smaak)
zwarte peper
zout



Bereiding

Zet een pan met dikke bodem op middelhoog vuur met 3 el olie. Bak de kip in porties en braad de kip aan. Als alle kip rondom gebraden is, haal deze uit de pan en dek af. Giet de rode wijn in de pan en blus af, zet het vuur laag en schraap eventuele resten van de bodem van de pan. Laat 3 minuten sudderen en giet het uit de pan en zet even apart b.v. in maatbeker (rode wijn reductie). Voeg de resterende olie toe aan de pan en fruit hierin de ui, knoflook, jeneverbessen en rozemarijn tot de uien goud en doorschijnend zijn. Voeg de stukjes kip toe aan de pan met de tomatenpuree en bak 5 minuten op middelhoog vuur. Verhoog het vuur en voeg de rode wijn reductie (maatbeker) toe. Kook nog 5 minuten en roer dan de passata erdoor. Doe een deksel op de pan en stoof de kip zachtjes 1 uur op laag vuur gaar. Breng op smaak met zout en een beetje zwarte peper. Serveer warm met brood, spaghetti of rijst

Buon Appetito!

Liefs Team Il Bocconcino