

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 kipfilet ontdaan van het haasje
- of
- 4 kippenbouten.
- flinke scheut olijfolie
- 3 tenen knoflook
- 2 sjalotjes gesnipperd
- 1 plak serranoham van 75 gram in blokjes
- of
- 100 gram gesnipperde chorizo
- 1 rode paprika in reepjes
- 1 groene paprika in reepjes
- 1 theelepel pikante paprikapoeder
- blikje tomaten blokjes
- 2 dl witte wijn
- 3 takjes peterselie fijngenhakt.
- 12 grote groene gehalveerde (Griekse) olijven

Bereiden

Snijd de haasjes van de kipfilet en bestrooi de kipfilet met peper en zout. Verhit de olie in een braadpan en braad de kipfilet (of kippenbouten) rondom even mooi aan. Neem ze uit de pan en leg ze op een bord. Bak vervolgens in het braadvet de knoflook en de ui ongeveer 1 minuut en voeg dan de blokjes ham - chorizo en de reepjes paprika toe en bak alles steeds omscheppend ongeveer 2 tot 3 minuten. Leg daarna de kip weer terug in de pan en bedek met het mengsel en voeg paprikapoeder en de tomaten blokjes toe. Schenk de wijn erbij. Leg een deksel op de pan en laat de kip ongeveer 30 tot 40 minuten lekker sudderen. Voeg zout en peper naar smaak toe. Strooi er de peterselie over.

Ik heb het gegeten met grote krieltjes en een heerlijk groene salade.