

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 centimeter verse gemberwortel
- 2 teentjes knoflook
- 1 takje verse tijm
- 1 dl olijfolie
- 4 kippenbouten of kipfilet
- 2 sinaasappels
- zout en peper
- 1 dl droge witte wijn
- 1/2 Spaanse peper
- 75 gram chocolade
- 2 dl crème fraîche

Bereiden

Schil en rasp de gemberwortel. Pel en pers de knoflook uit. Roer de tijmblaadjes, knoflook en gember door de olijfolie. Ontvel en was de kippenbouten. Filet is meteen geschikt voor verdere bereiding. Dep de kip droog en besprenkel de kip met wat sinaasappelsap en wrijf ze daarna in met het olie mengsel. Bestrooi daarna met zout en peper en laat de kip ca. 1 uur afgedekt staan. Verwarm de oven voor op 200 graden (hete lucht 180 graden) Bak de bouten of de filets in een braadpan ca 10 minuten aan beide kanten aan en schenk er steeds wat marinade over. Blus de kip af met witte wijn en laat dit ca 4 minuten inkoken. Voeg 1 dl sinaasappelsap toe. Laat de kip in het midden van de oven in ca. 45 minuten verder gaar worden door af en toe te keren. Was en verwijder de zaadlijst van de Spaanse peper. Snijd het vruchtvlees in dunne reepjes. Breek de chocolade in stukken in een kom en laat de chocolade met de Spaanse peper au bain marie (boven een pan met heet water) smelten. Haal de kip uit de oven en roer de gesmolten chocolade door het achtergebleven braadvet. Roer de rest van het sinaasappelsap en de crème fraîche door de chocolade saus. Laat de saus ca 2 minuten koken. Serveer de kip met de chocolade pepersaus.