MAISON PRIMAGO

KIP IN CHOCOLADESAUS

Ingrediënten:

- 600 gram kipfilet
- 1 tablet kippenbouillon opgelost in 2,5 dl water
- 2 eetlepels gezeefde cacaopoeder
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- cayennepeper of tabasco
- 1 theelepel kruidnagelpoeder
- 1 theelepel kaneel
- scheut zoete chilisaus
- ½ kopje gewelde rozijnen
- 1 glaasje rode wijn
- 2 eetlepels bruine basterdsuiker
- 2 eetlepels tomatenpuree
- eventueel nog wat 'allesbinder'
- zout en peper naar eigen smaak

Bereiding:

1. Kip in blokjes snijden en kip kruiden met kaneel en kruidnagelpoeder. Alles goed mengen.
2. Kip braden in scheutje olijfolie.
3. In andere pan ui en knoflook fruiten. Op zacht vuur daarna gezeefde cacaopoeder, suiker, tomatenpuree door elkaar roeren.
4. Rode wijn en bouillon geleidelijk toevoegen en roeren tot glad mengsel is ontstaan.
5. Gewelde rozijnen toevoegen.
6. Saus door kip roeren eventueel nog wat allesbinder toevoegen om saus te binden.
7. Op smaak brengen met chilisaus, tabasco, peper en zout.

TIP

Lekker met bloemkoolrijst of gewone rijst en bonensalade
Het gerecht smaakt nog lekkerder wanneer het een dag van te voren is gemaakt.