Elvea, een feest uit Italië

Cacciatore van kip, kastanjechampignons en pompoen

Ingredienten voor 4 Personen

2	sneetjes	pancetta, in reepjes gesneden
2	takjes	verse rozemarijnblaadjes, gehakt
2	takjes	oregano
2		laurierblaadjes
		olijfolie
4	teentjes	knoflook
1		ui
1		prei
0,50		pompoen
100	g	kastanjechampignons
4		kippedijen met bot (vel verwijderd)
800	g	ELVEA Hele gepelde tomaten
12		zwart olijven (ontpit)
200	g	volkorenbrood (met zaadjes)

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 190° C.
2. Doe de pancetta, rozemarijn, oregano en laurierblaadjes met 1 el olie in een braadpan. Blijf 2 minuten regelmatig roeren, doe dan eerst de plakjes knoflook en vervolgens de ui en prei erbij. Laat het geheel terwijl je af en toe roert 10 minuten op laag vuur staan.
3. Snijd intussen de pompoen (zonder zaadjes) of ongeschilde zoete aardappel (gewassen) in hapklare stukken. Snijd de steeltjes van de champignons, maar gooi de afsnijdsels wel gewoon bij de champignons en stukjes pompoen of zoete aardappel in de pan.
4. Leg de kippendijen in de pan. Schenk de wijn erbij, laat even inkoken, voeg dan de tomaten toe en druk ze met een houten lepel stuk.
5. Vul de lege tomatenblikken voor de helft met water, beweeg ze heen en weer, giet het water in de pan en roer goed. Doe de olijven bij de stoof.
6. Breng zachtjes aan de kook, zet de pan in de oven en laat de cacciatore 1 uur stoven tot hij heerlijk dik is,

de stukjes pompoen of zoete aardappel zacht zijn en de kip van het bot valt. Voeg naar smaak zeezout en zwarte peper toe en geef er brood bij om de heerlijke saus mee op te deppen.