



Elvea, een feest uit Italië

Gumbo met kip en maïsbrood



Ingredienten voor 8 Personen

8	kippendrumsticks
75 g	bloem
4	ajuien
2 stengels	selder
1	groene paprika
3 teentjes	look
1	ELVEA Cubetti Look
1	kippenbouillonblokje
1 eetlepel	gerookt paprikapoeder
3	laurierblaadjes
2 takjes	verse tijm
250 g	rookworst
25 g	boter
75 g	zachte boter
75 g	suiker
50 g	honing
3	eieren
150 g	bloem
300 g	polenta
0,50 pakken	bakpoeder
350 ml	melk
2	jonge uien
	zout
	peper
	zonnebloemolie

Bereiding

1. Verhit in een grote braadpan een flinke scheut zonnebloemolie (ongeveer 75 ml) op hoog vuur. Kruid de drumsticks met peper en zout. Bak de drumsticks gedurende ruim 2 minuten aan zodat ze een beetje kleur op de huid krijgen. Haal vervolgens de kip uit de braadpan, leg deze op een bord en zet het vuur iets lager.





Elvea, een feest uit Italië

2. Voeg 75 g bloem toe aan de hete olie en kook de roux op middelhoog vuur. Het grote verschil met een klassieke roux, is dat de roux geen 2 minuten moet garen. Het moet garen mag in deze bereiding 15 tot 20 minuten garen. Het doel is om een zeer donkerrode kleur te verkrijgen. Het is absoluut noodzakelijk om voortdurend te roeren om de roux niet te laten verbranden.
3. Maak de ui, de selder en de groene paprika schoon en snijd ze in blokjes. Pers ook 3 teentjes knoflook.
4. Voeg als de roux donker is, de uien, de selder en de groene paprika toe. Meng dit ruim 5 minuten voordat je de knoflook, een blik tomatenblokjes, een verkruid kippenbouillonblokje, 1 eetlepel gerookte paprika, 3 laurierblaadjes, 2 takjes tijm, peper en 800 ml water toevoegt. Doe de drumsticks in de saus en 250 g rookworst in dikke sneetjes gesneden. Sluit het deksel en kook de gumbo ruim 2 uur op laag vuur.
5. Verwarm de oven voor op 200°C.
6. Vet een vierkante of rechthoekige vorm in en plaats er bakpapier in om te voorkomen dat het maïsbrood na het bakken blijft plakken. Kneed in een grote kom 75 ml zonnebloemolie, 75 g zachte boter, 75 g suiker, 50 g honing en een flinke snuf zout. Voeg 3 eieren, 150 g bloem, 300 g polenta en ½ zakje bakpoeder toe. Meng. Voeg 350 ml melk toe. Kneed tot homogene massa.
7. Giet het beslag in de bakvorm en bak gedurende 30 minuten, of tot de bovenkant goudbruin is en het maïsbrood van binnen gaar is. Laat een paar minuten afkoelen voordat je serveert.
8. Snij twee jonge uien zo fijn mogelijk. Een mooie kom gumbo gearneerd met lente-uitjes en een royaal stuk maïsbrood ernaast. Smullen!

Recept info: Loïc Van Impe

