



Elvea, een feest uit Italië

Jagerskip



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-------------|---|
| 1 blik | ELVEA tomatenblokjes cubetti met Italiaanse kruiden |
| 1 | wortel |
| 150 g | champignons |
| 1 | rode paprika |
| 2 | sjalotjes |
| 8 | kippenboutenvlees |
| 4 eetlepels | olijfolie |
| 2 teentjes | knoflook |
| takjes | rozemarijn |
| | peper |
| | zout |
| 2 eetlepels | bloem |
| 3 dl | witte wijn |
| 1 | laurierblad |
| 100 g | zwarte olijven |
| 4 eetlepels | kappertjes |
| handvol | platte peterselie |

Bereiding

Reinig de groenten, sjalotten en champignons en snijd ze in stukken.

Kleur de kippenbouten in een beetje olijfolie.

Schep ze daarna terug uit de pot.

Doe nog een beetje olijfolie in de pot en stook nu de groenten even.

Voeg ook de knoflook en rozemarijn toe.

Schep de kip terug in de pot en kruid met peper en zout.

Bestrooi met de bloem en roer goed om.

Blus met de witte wijn en voeg de tomatenblokjes en het laurierblad toe.

Gaar op een laag vuur onder deksel.

Kneus de olijven, ontpit ze en voeg ze samen met de kappertjes toe.

Proef of het genoeg gekruid is en werk af met platte peterselie.





Elvea, een feest uit Italië

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

