Hoofdgerechten / Mexico

Pollo en Mole Poblano

Kippendijen gestoofd in de grote mol van Puebla – een barokke saus van vier gedroogde chilipepers, verkoold brood, pure chocolade, pompoenpitten en een tiental kruiden, waarvan de diepte afkomstig is van lagen verkoolde, gebakken en gemalen ingrediënten die op elkaar zijn gevouwen. Complex zonder ingewikkeld te zijn: elke stap heeft een doel.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1500 g Kippendijen (met bot en vel)
- ☐ 3 hele Ancho gedroogde chilipepers (gesteeld, zonder zaadjes)
- ☐ 2 hele Chipotle chilipepers in adobo (of 2 gedroogde morita chilipepers)
- ☐ 30 g Oud sneetje witbrood, in reuzel goudbruin gebakken
- ☐ 20 g Sesamzaadjes, droog geroosterd
- ☐ 100 g witte ui, half verkoold met de snijkant naar beneden in een droge koekenpan
- ☐ 1 stokje Mexicaanse kaneel (canela), stokje van 5 cm
- ☐ 3 g Komijnzaad
- ☐ 1000 ml Kippenbouillon (warm)
- ☐ 10 g Fijn zout
- ☐ 4 hele Mulato gedroogde chilipepers (gesteeld, zonder zaadjes)
- ☐ 2 hele Pasilla gedroogde chilipepers (gesteeld, zonder zaadjes)
- ☐ 40 g Pure chocolade (minimaal 70% cacao), grof gehakt
- ☐ 40 g Rauwe pompoenpitten (pepitas), droog geroosterd
- ☐ 300 g rijpe romatomaten (geheel verkoold onder de grill tot ze zwart zijn)
- ☐ 4 teentjes knoflookteentjes (ongepeld verkoold in een droge koekenpan en vervolgens gepeld)
- ☐ 3 hele Hele kruidnagels
- ☐ 5 hele zwarte peperkorrels
- ☐ 30 ml Reuzel of neutrale plantaardige olie

Zo maak je het.

01 Verhit een droge comal of zware koekenpan op middelhoog vuur tot deze bijna rookt. Werk met één of twee tegelijk en druk elke gedroogde chilipeper plat tegen het hete oppervlak met een spatel gedurende 10-15 seconden per kant. Ze zullen lichtjes puffen, een bedwelmend aroma van geroosterde chocolade vrijgeven en een tint donkerder worden - niet zwart, niet roet, slechts een tint. Doe elke geroosterde chili onmiddellijk in een grote kom en giet er kokend water overheen. Verzwaar ze met een klein bord en laat ze 20 minuten weken tot ze volledig zacht en buigzaam zijn.

02 Giet de geweekte chilipepers af en bewaar het weekvocht. Meng in een blender de chilipepers, gebakken brood, geroosterde pompoenpitten, sesamzaadjes, verkoolde tomaten en uien, gepelde verkoolde knoflook, kaneel, kruidnagel, komijn, peperkorrels en pure chocolade. Voeg 200 ml warme kippenbouillon toe. Blitz op hoge snelheid gedurende 3 volle minuten en schraap twee keer naar beneden, tot het helemaal glad is; de pasta moet de consistentie van dikke hummus hebben. Voor een zijdezachte mol, passeer je door een middelgrote zeef.

03 Verhit het reuzel in een diepe, brede pan op middelhoog vuur tot het glinstert. Giet of schep de mollenpasta voorzichtig in het hete vet; het zal heftig spatten en spugen als het vocht de olie raakt. Bak de pasta, onder voortdurend roeren en schrapen, gedurende 5-8 minuten. Dit is de belangrijkste stap: het frituren verdrijft het water, verdiept de kleur van bruin naar bijna zwart, concentreert de smaak en combineert het vet met de vaste stoffen tot een uniforme pasta die later met de bouillon zal emulgeren.

04 Voeg de warme kippenbouillon toe aan de gebakken mollenpasta in drie toevoegingen, en klop grondig na elke toevoeging totdat deze volledig is opgenomen voordat u de volgende toevoegt. Breng op smaak met zout. Breng zachtjes aan de kook en kook onafgedekt, regelmatig roerend, gedurende 30 minuten tot de saus iets indikt en de individuele smaken zich vermengen tot iets uniform, complex en afgerond. Smaak: mol moet bitter (chili), zoet (chocolade en gedroogd fruit), aards (kruiden) zijn, met warmte achter in de keel – pas aan met een snufje meer zout of een klein vierkantje chocolade.

05 Leg de rauwe kippendijen in de molsaus, met het vel naar boven. De saus moet ongeveer tweederde van de hoogte van de kip bereiken. Breng zachtjes aan de kook, dek losjes af met een deksel op een kier en laat 35-40 minuten koken tot de kip gaar is en van het bot begint te trekken. Verwijder het deksel en laat nog 10 minuten sudderen om de blootgestelde huid te karamelliseren. Proef de saus nog een laatste keer en pas het zout aan. Laat de pot 10 minuten van het vuur af staan voordat je hem serveert.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / chicken-mole-poblano