Hoofdgerechten / Peru

Ají de gallina



Gesnipperde kip in een romige saus van ají amarillo, noten en brood.

Tijd 80 min **Personen** 5

Dit heb je nodig.

- ☐ 800 g Kipfilet
- ☐ 4 sneetjes witbrood
- ☐ 80 g Walnoten
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 1 theelepel kurkuma
- ☐ 4 stuks eieren – hardgekookt
- ☐ 350 g Rijst — om te serveren
- ☐ Zout en peper — naar wens
- ☐ 5 eetlepels Ají-amarillopasta
- ☐ 400 ml Melk
- ☐ 60 g Parmezaanse kaas
- ☐ 5 teentjes knoflook
- ☐ 600 g Aardappelen — gekookt
- ☐ 60 g Zwarte olijven
- ☐ 60 ml Plantaardige olie

Zo maak je het.

01 Pocheer de kipfilet twintig minuten in gezouten water en trek hem met de hand in fijne draadjes.

02 Week het korstloze brood tien minuten in de melk.

03 Fruit de ui en knoflook tot ze zacht zijn, voeg de ají-pasta en de kurkuma toe en kook vijf minuten.

04 Meng het geweekte brood met de melk, de walnoten en de gebakken ui tot een gladde massa.

05 Doe het mengsel terug in de pan en kook het tien minuten op laag vuur, al roerend.

06 Roer de kip en de Parmezaanse kaas erdoor, breng op smaak en verwarm het geheel vijf minuten tot de dikte van zure room.

07 Serveer met gekookte aardappel en rijst, gegarneerd met ei en olijven.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Feralbt / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / aji-de-gallina