Hoofdgerechten / Dominicaanse Republiek

Pollo guisado

Kip gestoofd in gekarameliseerde suiker met groenten, de Dominicaanse lunch op weekdagen.

Tijd 80 min **Personen** 5

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Kip — in stukjes
- ☐ 3 stuks limoenen
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 500 g Aardappelen
- ☐ 30 g Koriander
- ☐ 400 g Rijst — om te serveren
- ☐ 2 eetlepels suiker
- ☐ 1 eetl gedroogde oregano
- ☐ 2 stuks Paprika's
- ☐ 2 eetlepels Tomatenpuree
- ☐ 60 g Olijven
- ☐ 60 ml Plantaardige olie
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Was de kip met limoensap, wrijf hem in met oregano, knoflook, zout en peper en laat een uur staan.

02 Smelt de suiker in de olie op middelhoog vuur tot donker amberkleurig, zonder te roeren met een lepel.

03 Doe de stukken kip in de karamel en bak ze aan alle kanten bruin.

04 Voeg de ui, paprika en tomatenpuree toe en kook al roerend vijf minuten.

05 Voeg een kopje water toe, dek af en laat vijfentwintig minuten op laag vuur sudderen.

06 Voeg de aardappel in grote stukken toe en stoof nog twintig minuten, tot ze gaar zijn.

07 Roer de olijven en koriander erdoor, reduceer de saus tot een laagje consistentie en serveer met witte rijst.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / pollo-guisado-dominicano