Hoofdgerechten / Guatemala

Pepian



Kip in een dikke saus van geroosterde zaden en pepers. Een van de oudste gerechten van Guatemala.

Tijd 110 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Kip — in stukjes
- ☐ 60 g Sesamzaad
- ☐ 2 stuks Pasilla-pepers
- ☐ 300 g Tomatillo's
- ☐ 5 teentjes knoflook
- ☐ 200 g Sperziebonen
- ☐ 30 g Koriander
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 120 g Pompoenpitten
- ☐ 4 stuks Guajillo-pepers
- ☐ 4 stuks Tomaten
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 400 g Aardappelen
- ☐ 1 stuk Kaneelstokje
- ☐ 350 g Rijst — om te serveren

Zo maak je het.

01 Laat de kip veertig minuten sudderen met een ui en zout. Bewaar de bouillon.

02 Rooster de pompoen- en sesamzaadjes in een droge pan al roerend goudbruin.

03 In dezelfde pan bak je de pepers, tomaten, tomatillos en knoflook totdat ze zwart worden.

04 Meng alles met twee pollepels bouillon en de kaneel tot een gladde saus.

05 Giet de saus door een zeef; de achtergebleven chilischillen zouden de textuur bederven.

06 Kook de saus twintig minuten, al roerend, tot hij dikker en donkerder wordt.

07 Voeg de kip, aardappel en bonen toe en stoof een kwartiertje mee. Serveer met rijst en koriander.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: erwin.flores69 / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / pepian