Hoofdgerechten / Mexico

Mol poblano



Kip in een donkere saus van verschillende pepers, noten, kruiden en chocolade.

Tijd 195 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 kg Kip — in stukjes
- ☐ 4 stuks Pasilla pepers
- ☐ 80 g Amandelen
- ☐ 60 g Sesamzaad
- ☐ 3 stuks Tomaten
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 1 stuk Kaneelstokje
- ☐ 60 g Pure chocolade
- ☐ 120 g Reuzel
- ☐ 6 stuks Ancho pepers
- ☐ 4 stuks Mulato-pepers
- ☐ 60 g Pinda's
- ☐ 80 g Rozijnen
- ☐ 200 g Tomatillo's
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 4 stuks Kruidnagelen
- ☐ 2 sneetjes oud brood
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Laat de kip met ui en knoflook veertig minuten sudderen. Zeef en bewaar de bouillon.

02 Zaad de pepers en rooster ze tien seconden per kant in een droge pan, zodat ze niet zwart worden.

03 Zet de pepers twintig minuten onder kokend water, zodat ze zacht worden.

04 Bak de amandelen, pinda's, sesam, rozijnen en brood in reuzel, één voor één en apart.

05 Rooster de tomaten, tomatillos en knoflook in een droge pan tot ze zwart worden.

06 Meng alles in gedeelten met de bouillon en passeer het tweemaal door een zeef.

07 Kook de saus al roerend een uur op laag vuur, roer de chocolade en het zout erdoor, voeg de kip toe en verwarm goed door.

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