

# KIP JEANNINE

## ✘ Ingrediënten:

- 2 Ui
- 1 conserveblik met tomaatblokjes (*optioneel: tomaat-extract*)  
Kunnen eventueel tomaatblokjes zijn met basilicum of chili.
- 2 Wortels
- 1/2 Courgette
- Teentje look
- 1 à 2 Paprika rood, geel, groen of oranje (*of halve van verschillende kleur*)
- 1/2 bakje Champions
- 100 à 200 gram Spekblokjes (*gerookt of gezouten*)
- 1 Versneden kip of enkele delen van de kip  
(*Voor mezelf gebruiken ik enkel 2 kippenbillen en 2 vleugels*)
- Zout + peper
- Pilipili-poeder
- Paprika-poeder
- Boter + olijfolie

## ✘ Bereiding:

1. Neem een grote kleeftpan.
2. Boter + olijfolie
3. Bak de spekblokjes samen met de kiponderdelen.  
(*Je kan eventueel de spekblokjes apart bakken en later toevoegen.*)
4. Laat de kip lichtjes bruinen.
5. Verwijder alle vlees uit de pan.
6. Snij de wortels in plakjes of julienne.
7. Gaar de wortels een beetje.
8. (*Snij alle andere groentjes in stukjes of julienne.*)
9. Voeg nu de andere gesneden groenten bij de wortels.
10. Alles een beetje aanstoven.
11. Giet nu de tomaatblokjes bij de groenten en vul aan met een beetje water tot alles net onderstaat
12. Voeg nu terug de kip en de spekblokjes terug bij en zorg dat ze goed ondergedompeld zijn.
13. Kruiden met peper, zout, pilipili, paprika poeder en look.
14. (*Champions kun je eventueel voorbakken in een andere pan.*)
15. Deksel op de pan en zachtjes laten sudderen. (+/- 25 min.)
16. Net voor het opdienen een beetje binden met maïsbloem (*Express*).

## ✘ Nota:

Het beste resultaat bekom je door alles een nachtje te laten intrekken en opwarmen voor het opdienen. (*een beetje na-stoven*)

Opdienen met frietjes of aardappelpuree.

**De durvers gebruiken pasta.**