

STIFADO – GRIEKS STOOFPOTJE MET KIP

Land: Grieks

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 15 minuten + 1,5 uur stoven

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 2 kippenpoten
- 100 ml rode wijn
- 1 blik tomatenblokjes
- 3 teentjes knoflook
- 8 sjalotten
- 2 laurierblaadjes
- 1 kaneelstokje
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 takje verse rozemarijn (of 1 tl gedroogde rozemarijn)
- 1 tl oregano

WAT GA JE DOEN

Pel de sjalotten en snijd in de lengte doormidden. Hak de knoflook fijn.

Verhit een beetje olie in een braadpan en fruit hierin de sjalotten en knoflook aan. Voeg de kip toe en bak eventjes mee tot de kip rondom bruin is. Voeg dan de rode wijn, tomatenpuree, tomatenblokjes, laurier, kaneelstokje, rozemarijn en oregano toe. Breng op smaak met peper en zout.

Laat de saus op laag vuur minimaal 1,5 uur pruttelen tot de kip heel zacht is en bijna van het bot afvalt. Verwijder de laurierblaadjes en het kaneelstokje en serveer de stifado bij pasta, rijst of brood.