



# Italiaans, maar geen pasta!

## Kip diavola met polenta en courgettebloemen

*Pollo alla diavola con polenta e fiori di zucca*

### 2 PERSONEN

🕒 50 minuten

### DIT HEB JE NODIG

- ✓ 2 kipfilets + -dijen ± 700 g, in de lengte gehalveerd, ingekerfd
- ✓ 125 ml witte wijn
- ✓ 3 el olijfolie extra vergine
- ✓ 1 tl rozemarijn gedroogd
- ✓ 1 teen knoflook in plakjes
- ✓ ¼ bosje oregano blaadjes gerist
- ✓ ½ tl chilivlokken of meer naar smaak
- ✓ 6 courgettebloemen met kleine courgette eraan: stempels verwijderd, bloemen in stukjes gescheurd, courgettes in plakjes
- ✓ 100 g polenta
- ✓ 1 takje rozemarijn naaldjes fijngehakt
- ✓ 25 g Parmezaanse kaas geraspt

**MATERIAAL:** braadslee

### ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Leg de kipfilets en -dijen met het vel naar boven in een braadslee en voeg de wijn, olie, ½ tl rozemarijn, knoflook, oregano, chilivlokken en wat zout toe.
3. Rooster de kip 45-50 minuten of tot er helder sap uitloopt als je een dijbeen op het dikste punt inprikt.
4. Maak intussen de polenta.
5. Breng in een pan met dikke bodem de polenta met ± 500 ml water aan de kook.
6. Voeg de rest van de rozemarijn toe en kook de polenta 15 minuten op laag vuur.
7. Roer regelmatig.
8. Neem de pan van het vuur en roer de Parmezaanse kaas erdoor.
9. Breng de polenta goed op smaak met zout en peper.
10. Schep de courgettes om in de jus in de braadslee en strooi er peper over.
11. Serveer de kip met de courgettes en jus over de polenta.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

