



Mediterrane kipstoof

2 PERSONEN

🕒 20 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 kippenbouten
- 🍴 ½ el bloem
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 ½ bol knoflook (gepeld)
- 🍴 ½ el gedroogde oregano
- 🍴 ½ tl gedroogde rozemarijn
- 🍴 100 ml droge witte wijn
- 🍴 50 g groene olijven (met pit)

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de kippenbouten met (grof) zout, peper en de bloem.
2. Schud overtollige bloem eraf.
3. Verhit de olie in een pan en bak hierin de kip in porties om en om bruin.
4. Neem uit de pan.
5. Roer de aanbaksels los en fruit de knoflook een paar minuten op een lage stand.
6. Voeg de kruiden toe en blus af met de wijn.
7. Laat op hoge stand even koken en leg de stukken kip terug in de pan.
8. Laat met het deksel op de pan op een lage stand circa 20 minuten stoven.
9. Schep de olijven erdoor en laat nog 10-15 minuten zachtjes koken zonder deksel.

TIP: Lekker met aardappels uit de oven of brood.

BRON: boodschappen.nl

