

Lente stoofpotje met kip en boerenmeisjes (Paastip)

- 700 gram kippendij vlees zonder bot (of 8 kippendijen)
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 8 halve abrikozen (boerenmeisjes). Eventueel 4 extra voor de garnering
- 100 ml brandewijn (nat van de boerenmeisjes)
- 4 eetlepels **Pedro Ximénez Edik**
- 200 ml kippenbouillon (van 1 tablet)
- 2 el abrikozenjam
- 1 kaneelstokje
- Verse munt
- Peper en zout
- Olijfolie en roomboter

Bereidingswijze

Verhit olijfolie in een braadpan en voeg er een klont roomboter aan toe. Bak hierin het in stukjes gesneden kippendij vlees rondom bruin en bestrooi het met peper en zout.

Voeg de fijngehakte knoflook en halve uienringen toe en fruit deze mee aan.

Doe er dan de halve abrikozen (boerenmeisjes), jam, kaneelstokje en Edik bij en schep alles goed door elkaar.

Voeg de brandewijn en de bouillon toe en breng het geheel aan de kook.

Laat het even goed pruttelen en zet het vuur dan lager. Laat dit geheel ongeveer 45 minuten zachtjes pruttelen zodat het vlees zacht wordt en de saus indikt. Indien nodig kun je de saus nog een beetje binden met een maizenapapje of allesbinder.

Voor een frisse touch kun je vlak voor het serveren een handvol fijngesneden muntblaadjes door het stoofje scheppen.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

