

## Kip in chocoladesaus

### Ingrediënten

- 70 gram bloem, gezeefd
- een kwart theelepel kaneel
- 4 kipfilets
- 2 theelepels olijfolie
- 20 gram boter
- 1 kleine ui
- 2 theelepels cacao-poeder
- 2 theelepels bruine suiker
- 2 theelepels tomatenpuree
- 60 milliliter rode wijn
- 2,5 deciliter kippenbouillon
- 1 eetlepel zure room
- 50 gram rozijnen
- geroosterde, geschaafde amandelen ter garnering

### Werkwijze

1. Oven voorverwarmen op stand 6.
2. Meng bloem en kaneel in een schaal. Haal de kipfilets door de gekruide bloem en schud het teveel eraf. Bewaar 1 theelepel van het bloem-mengsel.

3. Verhit de olie en de boter in een pan. Bak de kipfilets aan beide kanten bruin. Laat uitlekken op keukenpapier.
4. Gesnipperde ui, cacao poeder, suiker en tomatenpuree mengen en verhitten. Rode wijn en bouillon geleidelijk toevoegen en roeren tot een glad mengsel is ontstaan.
5. Zure room en bewaarde bloem mengen. Samen met de rozijnen bij het uimengsel doen en op een matig vuur 2 minuten roeren tot het iets dikker wordt. Pan van het vuur halen.
6. Kipfilets in een vuurvaste schaal leggen (folie eronder), de saus erover gieten en het geheel afdekken; de kip in 20 minuten gaar laten worden.
7. Bestrooi de kip met geroosterde amandelen.