

Kip dodo

Ingrediënten

- 1,5 kg kip in stukjes
- olie
- 4 sjalotjes
- 6 teentjes knoflook
- stukje gember
- zoutkorrels, peperkorrels
- 1/2 tl kurkuma
- 1 takje tijm
- 3 vanillestokjes
- 20 cl witte wijn
- 20 cl crème fraîche

Werkwijze

1. De sjalotjes fijnsnijden.
2. De knoflook en de gember pellen en fijnsnijden.
3. De knoflook, gember, zout- en peperkorrels in de vijzel fijnstampen tot een soort puree.
4. De stukjes kip licht zouten en aanbraden in een beetje olie.
5. De sjalotjes toevoegen en drie minuten fruiten. Kruidenpuree toevoegen met de kurkuma en de vanillestokjes die in de lengte zijn opengesneden.

6. De wijn toevoegen en het geheel laten braden tot de kip gaar is en de saus is ingedikt (zo nodig wat wijn toevoegen).
7. De kip op een schaal schikken; de saus mengen met de crème fraîche en over de kip gieten.