

Kip in 't pannetje

Kip in 't pannetje. Ken de reclame nog “kip het meest veelzijdige stukje vlees” . Okee, kip is geen vlees maar gevogelte, maar ze hebben we gelijk dat kip uber-veelzijdig is, combineert vrijwel met alles. Maak een grote pan vol, zo geniet je er een paar dagen van (dit scheelt weer kook-tijd op de andere dagen).

Voor 3-4 personen

Bereidingstijd: 30-40 minuten

Ingrediënten

- 8 drumsticks
- 3 middelgrote wortels
- 3 a 4 stengels bleekselderij
- 2 uien – gesnipperd
- 1 grote teen knoflook of 2 kleintjes
- 300 gr diepvries doperwten
- 250 gr champignons
- 1 blikje tomatenpuree (70 gram)
- 75 gr rauwe ham of serrano ham
- 1 blik gepelde tomaten
- 1 groentebouillonblokje
- 3 eetlepels olijfolie
- Kerrie en paprikapoeder voor de drumsticks
- Eventueel nog peper en zout

Bereiding

Verwarm wat (olijf) olie in een grote pan en bak de drumsticks kort aan. Haal ze uit de pan en bak op halfhoog vuur de ui, knoflook en in stukjes gesneden rauwe ham zacht.

Snij de wortels en bleekselderij in kleine stukjes en voeg deze samen met de tomatenpuree en het bouillonblokje in de pan met uien.

De drumsticks kunnen terug in de pan alsmede de gepelde tomaten.

Roer alles goed door en laat dit met de deksel op de pan zo'n 20 minuten rustig pruttelen.

Snij ondertussen de champignons in plakjes of blokjes.

Als de wortels beetgaar zijn, voeg dan de champignons toe en laat alles nog zo'n 10 minuten doorpruttelen.

Ongeveer 3 minuten voor het einde voeg je de doperwten toe (deze zijn al gaar, hoeven alleen te ontdooien).

Proef en kijk of er nog wat zout of peper bij moet.

Heerlijk met wat rijst of aardappeltjes.