

KIP MET PITTIGE CHOCOLADESAUS

Recept uit de film "Chocolat"



Bereidingswijze

- Bestrooi de kippenpoten met zout en peper en bak ze rondom bruin.
- Leg ze in een ovenschaal, met het braadvet en schenk de wijn erbij.
- Laat ca 35 minuten garen op 150 gr.
- Snipper de ui fijn en fruit in de pan van de kippenpoten met de zonnebloemolie
- Pers de knoflook erbij uit. Fruit paar minuutje mee.
- Voeg alle specerijen toe, de ketchup en de bouillon.
- Laat dit inkoken tot de helft. Duurt ca. 15 min.
- Haal de pan van het vuur en breek de chocolade in stukjes. Roer dit erdoor tot het gesmolten is.
- Pureer de saus tot hij mooi glad is. Breng evt. op smaak met zout en peper.

Ingrediënten

- 6 kippenpoten
- 3 el olijfolie mild
- 1,5 dl witte wijn
 - 1 grote ui of 2 kleintjes
- 3 knoflooktenen
- 6 el zonnebloemolie
- 3 tl paprikapoeder mild
- 2 tl komijn
- 1 tl kruidnagel
- 1 tl kaneel
- 1 tl cayennepeper
- 600 ml kippenbouillon
- 100 ml ketchup
- 120 gr pure chocolade
(liefst 72% of meer)