

KIP met PRUIMEN

Erikli tavuk

Dit gerecht komt oorspronkelijk uit Georgië dat aan noordwest-Turkije grenst. Het land is befaamd om zijn pruimenbomen en heerlijke pruimensaus. Onze lichtzure donkerrode pruimen zijn ook heel geschikt.

6 PERSONEN

- 6 kipfilets, van borst of dijen, ontveld
- 2-3 tenen knoflook, fijngesneden
- 35 g boter
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- zout en peper
- 9 pruimen

VOOR DE SAUS

- 4 eetlepels pruimenjam
- 1 eetlepel rode- of witte-wijnazijn
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- snuf chilivlokken of gemalen chilipeper

Bak de kipfilets met de knoflook in de boter met de olie in een grote koekenpan op laag vuur. Bak ze 10-15 minuten, tot ze vanbinnen niet roze meer zijn als u er met de punt van een mes in prikt. Bestrooi ze met zout en peper en keer ze minstens eenmaal.

Snijdt vlak voor het opdienen de pruimen doormidden en verwijder de pitten. Schep de kipfilets uit de pan en houd ze warm terwijl u de pruimen in 7-10 minuten gaar bakt. Keer ze halverwege de tijd. Leg de stukken kip weer in de pan en laat ze heet worden.

Verwarm voor de saus de jam met de azijn in een steelpan, roer de knoflook en de chilivlokken erdoor en laat even sudderen.

Dien de kip op met de saus eroverheen en garneer met de halve pruimen.

