Hoofdgerecht voor 4-6 personen

- 4-6 (ontbeende) kippendijen of kippenbouten van een smaakvolle (Bresse of Kemperhoen)
- zout, peper
- 75 gram bacon of ontbijtspek
- 2 uien
- 1-2 teentjes knoflook
- 1 rode paprika
- 1 venkelknol
- 25 gram boter
- 2-3 eetlepels olijfolie
- 1 blikje tomatenpuree (à 70 gram)
- 1 blikje tomatenpuree (à 70 gram)
- 4 takjes tijm of 3 theelepels gedroogde tijm 1 takje rozemarijn
- 2 blaadjes laurier
- bloem
- 1 dl bouillon
- 2 dl rode wijn (Callia Reservado Malbec)
- 2 theelepels geraspte schil van 1 sinaasappel 4 tomaten
- 1 blikje ansjovisfilets
- 100 gram zwarte olijven

Bestrooi de kip met zout en peper. Snijd de bacon of het spek in reepjes. Pel de uien en knoflook en hak ze fijn. Maak de paprika schoon en snijd deze in blokjes. Maak de venkelknol schoon en snijd hem in reepjes.

Verhit de boter met 1-2 eetlepels olijfolie, bak de bacon of het spek uit en neem dit uit de pan als het knapperig is. Voeg even- tueel wat olie toe en bak de kip rondom aan. Neem de kip als de bouten goudbruin zijn uit de pan.

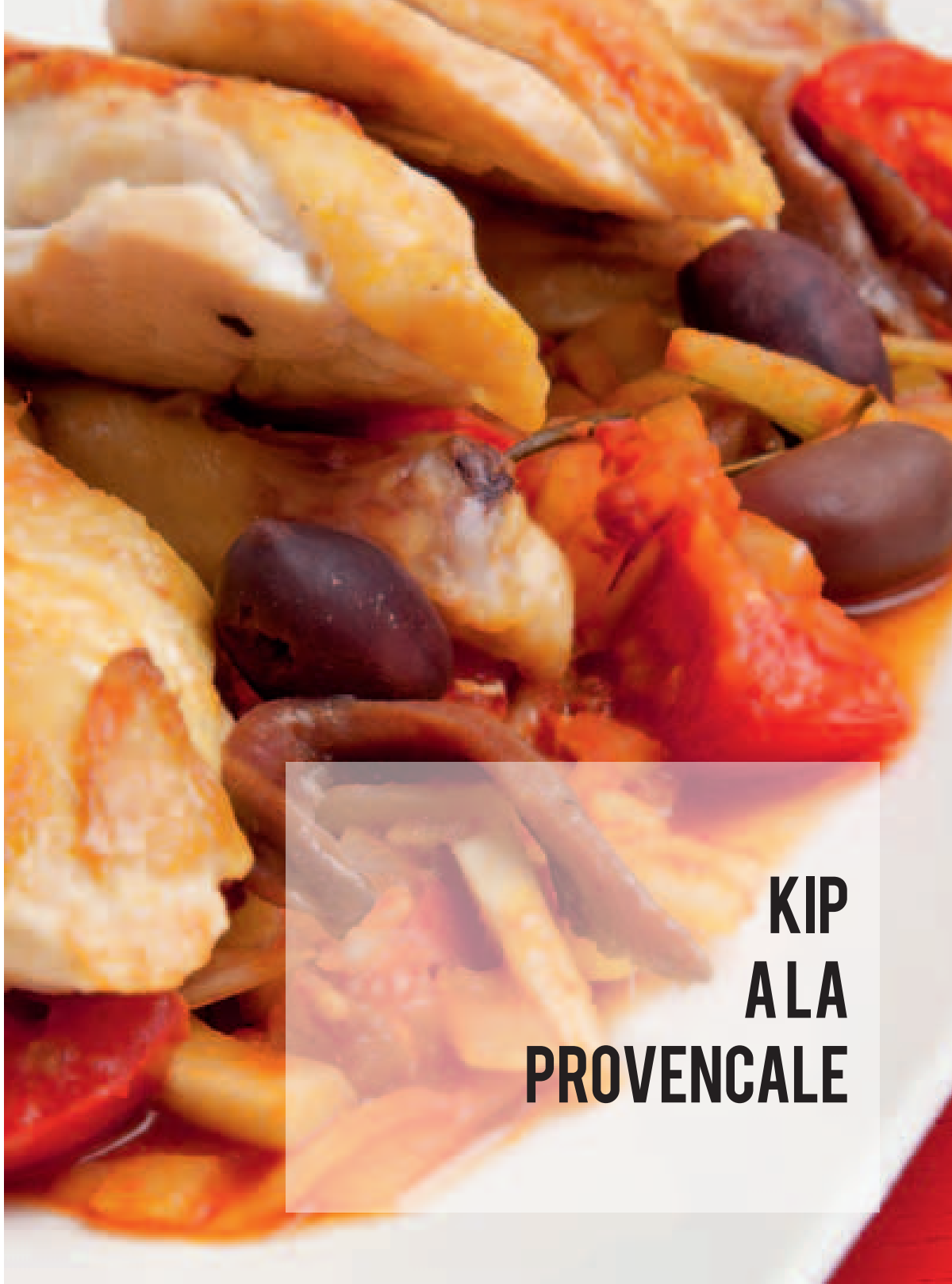
Verhit het bakvet opnieuw en bak de ui, knoflook en paprika's met de tomatenpuree, tijm, rozemarijn en laurier. Doe de kip terug in de pan.

Schenk de bouillon en wijn erbij, breng tot het kookpunt (niet laten koken) en laat met de sinaasappelschil toegevoegd alles op een laag vuur zachtjes gaarstoven.

Voeg de laatste 15 minuten de ontvelde in stukken gesneden tomaten en de uitgelekte ansjovisfilets toe. Breng op smaak met zout, peper en de (eventueel ontpitte) zwarte olijven. Serveer met pasta en een groene salade.

Wijntip: Callia Reservado Malbec

Callia heeft met de Reservado een wijn gemaakt die je wel lekker moét vinden. Te drinken op elk gewenst tijdstip, vanaf het aperitief tot bij de maaltijd, maar ook 's avonds met een stukje harde kaas. De hoge concentratie fruit, zoals bessen, fram- bozen en kersen, gaat prachtig samen met de lichte vanille- en chocoladesmaak. Heerlijk mondvullend met mooie uitgebalanceerde tannines. Een wijn die dit gerecht van kip met paprika, ansjovis en olijven uitstekend aan kan.



KIP ALA PROVENCALE