

Kip in chocoladesaus (Mexicaans recept)

Nodig (voor 4 pers):

4 kippenfilets
1 ui gesnipperd
1 teentje knoflook
500 ml vloeibare tomatenpuree
25 gram extra bittere chocolade (kookchocolade)
40 gram rozijnen
100 gram gehakte walnoten
2 dl kippenbouillon
1 dl room
gehakte peterselie
1 theelepel kaneel
2 theelepels korianderzaad (gemalen)
chilipoeder
zout
olijfolie
rijst

Bereiding

Vermeng kaneel met korianderpoeder en met een mespuntje chilipoeder.
Wrijf hiermee de kippenfilets in en laat minstens een uur droog marineren.

Bak de filets snel bruin in hete olijfolie. Neem ze dan uit de pan en zet ze opzij.

Fruit nu in dezelfde pan de gehakte ui en de geperste look tot glazig.
Roer de tomatenpuree los in de kippenbouillon en giet dit bij de ui.
Voeg de rozijnen en de kippenfilets toe en laat zachtjes koken (15-20 min).

Kook ondertussen de rijst!

Verwarm de room en laat hierin de chocolade smelten.
Giet deze chocoladeroom bij de kippenfilets. Roer goed en laat nog even verwarmen.
Kruid eventueel nog wat bij met peper en zout.
Werk af met gehakte walnoten en peterselie.
Serveer met de rijst.