

Pollo alla cacciatora

Over het recept

Kip van de jager: is een cultus van de Italiaanse keuken. Een icoon van uitmuntendheid en kwaliteit die het gastronomisch erfgoed sterk kan karakteriseren. Maar wat is nu het officiële recept. Er zijn verschillende smakelijke interpretaties in de verschillende Italiaanse regio's. Hier de Piemonte variant.

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 12 kippendijen zonder bot
- bloem, voor het bestuiven
- 3 el extra vergine olijfolie
- 30 g ongezouten roomboter
- 1 takje verse rozemarijn, een paar verse salieblaadjes en een vers laurierblaadje
- 1 grote rode ui, in ringen
- 2-3 stengels bleekselderij, in stukjes
- 2 middelgrote wortels, in plakjes
- 2-3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 100 ml rode wijn
- 800 g tomatenblokjes (uit blik)
- 50 g gedroogde porcini, geweekt in 250 ml lauw water
- peper en zout

Werkwijze

- Dep de kippendijen droog met keukenpapier en bestuif ze met bloem. Verhit de olie en boter samen in een grote stevige braadpan. Voeg de kip en de kruiden toe en braad de kip aan tot ze beginnen te verkleuren.
- Bak de ui, bleekselderij, wortels en knoflook een paar minuten mee en schenk dan de wijn erbij. Meng goed en laat de wijn verdampen. Voeg de tomaten, procini (met weekvocht) toe, doe een deksel op de pan en stoof de kip in 40 minuten op laag vuur gaar; schep alles af en toe om.
- De saus moet indikken, maar als hij er te droog uitziet kun je een beetje bouillon of water toevoegen. Lijkt hij juist te dun, haal dan het deksel van de pan, zodat er wat vocht kan verdampen.
- Breng alles op smaak met peper en serveer het gerecht met bijvoorbeeld geroosterde aardappelen met rozemarijn.