



Bosnië en Herzegowina

Pileći ajmokac

Kippenragoût

1 soepkip (of 2 kippenbouten)
1 ui
2 kruidnagels
2 tenen knoflook, ongepeld
2 - 3 wortelen
1 stengel bleekselderij
1 laurierblad
peterselie
gedroogde oregano
zout en peper

5 tenen knoflook, fijngehakt
1 dl. room
peterselie
peper en zout
2-3 eetlepels citroensap

Eerst koken we de kip en maken we met dezelfde moeite de bouillon. Vul een grote pan met water en breng het aan de kook. Pel de ui en steek er de twee kruidnagels in. Die mag in het kokende water, samen met een of twee blaadjes laurier, wat bladpeterselie, een snuf oregano of tijm en de twee ongepelde tenen knoflook. Doe er nu de gewassen kip (of de kippenbouten) in, samen met de in een paar grote stukken gesneden wortelen en bleekselderij. Heb je nog een stuk prei, een knolletje of een paprika waar je geen raad mee weet, dan mag dat ook in je soep. Breng het opnieuw aan de kook, kruid het met wat zout en peper en laat de kippensoep op een zacht vuurtje pruttelen tot de kip zo gaar is dat het vlees zo ongeveer van de botten valt.

Haal de kip (of de bouten) uit de soep. het vel, dat mag weg. Haal het vlees van het karkas en van de botjes. Die mogen ook in de gift-bak. De ui, de laurierbladeren en de tenen knoflook gaan dezelfde weg. Snij het mooie witte vlees van de vleugels en snij de poten en de borst in stukjes of reepjes. Die zijn voor de ragoût. De flodertjes en frutseltjes kippenvlees die overblijven gaan terug in de soep.

Nu zijn we klaar om de pileći ajmokac te maken. Smelt in een pan twee eetlepels boter. Doe er twee volle eetlepels bloem bij en roer tot het vet alle bloem heeft opgenomen. Niet te lang: de bloem mag niet bruin worden. Hak de tenen knoflook fijn en laat ze een minuutje meebakken met de bloem.



Bosnië en Herzegowina

Giet er nu de room bij. Roer het goed om en schep er dan, onder steeds roeren, lepel voor lepel van de hete kippensoep bij, net zo veel tot je een mooie, dikke, wat lobbige saus hebt. Je moet het zonder al te veel ongelukken met een vork kunnen eten, zo dik.

Nu mag het kippenvlees erbij. Kruid de ragoût met peper, zout en een scheut citroensap en bestrooi hem met gehakte bladpeterselie en eventueel, als je wil, wat tijm of dille.

Pileći ajmokac wordt doorgaans gegeten in het gezelschap van een paar gekookte aardappelen en wat eenvoudige gekookte groente, bijvoorbeeld worteltjes, boontjes of erwtjes. Rijst of brood, dat smaakt er ook prima bij.