



# Bosnië-Herzegovina

## **Podvarak sa piletinom**

*Gestoomde zuurkool met kip*

kippenbouten, eentje p.p.  
2-3 uien  
1 bol knoflook  
1 pond zuurkool  
2 laurierblaadjes  
1 el. vegeta (groentenbouillon)  
1 tl. (of meer, naar smaak) paprikapoeder  
zout en peper

Verwarm de oven voor op 180°C. Hal de kippenbouten uit de koelkast, spoel ze goed af onder de kraan en dep ze droog.

Snipper de uien en bak ze zachtjes in wat olie tot ze glazig zijn. Terwijl de uien bakken heb je de tijd om de knoflook te pellen en fijn te hakken. Die gaan samen met de zuurkool bij de glazig gebakken uien. Kruid het met een lepel vegeta. Zet het vuur even wat hoger en warm het al omscheppend goed door. Doe er de laurierblaadjes bij en (als het te droog is) een beetje water. Laat het 20 minuutjes op een zacht vuurtje stoven.

Nu zijn de kippenbouten aan de beurt. Leg ze op een rooster boven een bakblik. In het bakblik doe je een klein beetje water zodat het uit de kip druipende vet niet verbrand. Zet ze in de voorverwarmde oven, 20 minuutjes.

Na 20 minuten haal je de zuurkool van het gas en meng je er het paprikapoeder door. Kruid het met peper en zout.

Haal ook de kippenbouten uit de oven. Met een beetje van het kippenvet uit het bakblik smeer je een ovenschaal in. Daar verdeel je de zuurkool over en daar bovenop leg je de kippenbouten. Bedruip de bouten met een beetje van het vet uit het bakblik. Schuif het hele zaakje in de oven in en laat het nog eens twintig minuten bakken.

Kip is gaar als het vlees wit vocht loslaat als je erin prikt. Als het nog rozig is moet je kip nog even terug de oven in.