



Hongarije

Paprikás csirke

Paprika kip

kippenbouten, 1 per persoon

2 uien

1 eetlepel zoet paprikapoeder

1 dl. zure room (of crème fraîche, als je de saus nòg wat rijker wil)

plantaardige olie

Verhit een paar lepels olie in een braadpan. Bak er de kippenbouten aan beide zijde mooi bruin in. Haal ze uit de pan en leg ze even apart.

Snipper de uien en bak ze heel zachtjes in het achtergebleven vet tot ze glazig zijn. Neem er de tijd voor en zorg dat ze niet bruin worden. Als de uien goed zijn haal je de pan van het vuur en roer je er het paprikapoeder door. Doe de stukken kip terug in de pan en overgiet het met zoveel heet water dat allemaal het net zo'n beetje bedekt is. Breng het aan de kook en laat het, met het deksel schuin op de pan, op een zacht vuurtje gaan tot de kippenbouten zo gaar zijn dat het vlees bijna van het bot valt. Dat zal 1 tot 1½ uur gaan duren.

Nu roer je de zure room er door. Laat het nog een paar minuutjes opkoken zodat de saus wat indikt. Klaar. Dat is het hele recept voor paprikás csirke.

Dien de paprikás csirke op met tarhonya, galuska, met bandnoedels of andere pasta, of met rijst.

Paprikás csirke met kipfilet

De ingrediënten voor deze paprikás csirke zijn hetzelfde als voor het vorige recept, alleen neem je nu p.p. 1 kipfilet in plaats van een kippenbout.

Snipper de uien en fruit ze in een paar el. olie in de braadpan tot ze glazig zijn. Ondertussen snij je de kipfilets in de breedte doormidden en verwarm je een liter water in je waterkoker.

Als de uien gaan kleuren haal je de pan van het vuur. Bestrooi de uien met het paprikapoeder en schep het snel om. Doe de rauwe kipfilets in de pan en giet er meteen zoveel heet water bij dat ze net onder staan. Laat ze een klein half uurtje heel zachtjes koken.

Zijn de kipfilets gaar, dan schep je de room door de saus. Laat het nog heel even opkoken.