



Kroatië

Piletina sa češnjakom i ljutike

Kip met knoflook en sjalotten

1 hele kip (of kippendijen, 1 p.p.)
bloem
40 teentjes knoflook (dat zijn ongeveer 4 bollen)
40 sjalotten
1 klein bosje peterselie
1½ dl. witte wijn
3½ dl. kippenbouillon
het sap en de schil van 1 citroen
zwarte peper
vegeta

Verdeel de kip in stukken, of laat de slager het doen, da's wel zo makkelijk. Haal de stukken kip lichtjes door de bloem en bak ze aan alle kanten zachtjes bruin in wat olie.

Terwijl de kip bakt maak je de knoflook en de sjalotten schoon. Niet snijden of hakken: alleen de velletjes en de harde kontjes eraf halen. Van het bosje peterselie snij je het blad van de stengels. Dat leg je opzij voor straks. De stengels hak je aan stukjes.

Als de stukken kip mooi bruin zijn haal je ze uit de pan. De teentjes knoflook, de sjalotten en de gehakte peterseliestengels gaan in de olie waar de kip in heeft liggen bakken. Laat het een paar minuutjes gaan, maar zorg ervoor dat de knoflook niet bruin wordt want dan wordt hij bitter. Giet er de witte wijn bij en roer de aanbaksels los van de bodem. Giet er de kippenbouillon bij (of water met een blokje), een theelepel vegeta en flink wat vers gemalen zwarte peper. De geraspte en fijngehakte schil van de citroen en het citroensap mogen er ook bij.

Breng het vocht aan de kook. Doe de stukken kip in de saus, wacht tot het opnieuw kookt en draai het vuur dan laag. Laat het een half uurtje stoven met de deksel op de pan. Zorg dat het niet echt kookt: een beetje pruttelen mag het, meer niet.

Na het halve uur haal je de deksel van de pan en laat je het nog eens een kwartiertje gaan, tot de saus is ingedikt.

Proef de saus af op zout en peper. Schik de kip op een bord, overgiet het met saus, sjalotten en knoflooktenen en bestrooi het met het fijngehakte peterselieblad.