



Roemenië

Pui cu usturoi

Kip met knoflook

4 kippenpoten
zout en zwarte peper
2 el. olie
1 tl. scherp paprikapoeder
water
4 grote tenen knoflook (iets meer mag ook)
een klein bosje platte peterselie

Was de kippenpoten, dep ze droog en kruid ze royaal met zout en peper. Verhit twee eetlepels olie in een grote, zware pan, waar de poten naast elkaar in passen. Leg er de kippenpoten met het vel naar beneden in en laat ze in ong. 10 minuten op niet te hoog vuur mooi bruin kleuren. Draai ze dan om en laat ze nog eens vijf minuutjes gaan.

Giet zoveel water bij de kippenpoten dat ze zo ongeveer net onder staan. Doe er de helft van de gehakte peterselie en een tl. paprikapoeder bij en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur nu zo laag dat het vocht nog net wat pruttelt, maar niet meer dan dat. Leg het deksel schuin op de pan en laat de poten door en door gaar worden. Zeker een half uur, nog wat langer als je het fijn vindt dat het vlees zo'n beetje van het bot valt.

Ondertussen maken we de mamaliga. Giet koud water in een pan en doe het maïsmeel erbij. Kruid het met zout en breng het al roerend aan de kook op middelhoog vuur. Als de massa dikker begint te worden zet je het vuur laag en blijf je roeren tot het spul van de wand van de pan los begint te komen, dan is het gaar.

Haal de poten uit de pan en leg ze even apart op een bord. Breng het vocht op hoog vuur snel aan de kook en laat het in een paar minuten flink inkoken tot een wat dikkere saus. Rasp ondertussen op een fijne rasp de tenen knoflook boven de saus. Kruid met de rest van de peterselie en -indien nodig- met nog wat zout en/of peper, leg de poten terug in de pan en kook de saus nog 1 minuut stevig op.

Verdeel de mamaliga over vier borden, leg er de kippenpoten op en lepel er de hete saus overheen.