



Roemenië

Pui cu smântână

Kip met room

4 kippenbouten
2 grote uien
2 - 3 tenen knoflook
2 - 3 dl. slag)room
bloem
zout en peper
peterselie
dille

Breng een pan gezouten water aan de kook. Snij de kippenbouten in twee stukken: dijnen en drumsticks. Laat de stukken kip in het water glijden en kook ze in 15 - 20 minuten gaar. Bewaar het kookvocht voor b.v. een soepje of een stoofpotje.

In een braadpan verhit je wat olie. Bak de stukken kip daarin aan alle kanten mooi bruin. Haal ze uit de pan en houd ze warm onder folie.

In het achtergebleven vet bak je de gesnipperde uien op een heel laag vuurtje tot ze glazig worden en mooi gaat kleuren. Doe er een eetlepel bloem overheen en roer zodat al het vet wordt opgenomen. Nu gaat scheutje voor scheutje de room erbij. Blijf roeren zodat een dikke saus ontstaat. Doe de stukken kip terug in de saus en warm ze goed door. Is de saus te dik of is er niet genoeg, doe er dan wat van het kookvocht van de kip bij.

Snij de tenen knoflook in flinterdunne schijfjes. Raspen mag ook. Dat gaat in de saus, samen met de gehakte peterselie en de dille. Laat het allemaal nog een paar minuten goed doorwarmen.