



## Roemenië

### Ostropel de pui

#### *Stoofpotje van kip*

1 kip  
6 tenen knoflook  
1 blik tomaten  
1 dl. halfzoete witte wijn  
2 dl. kippen- of groentebouillon  
zout  
1 tl. gemalen zwarte peper  
½ tl. hele peperkorrels  
1 laurierblad  
2 - 3 takjes tijm  
verse peterselie

Verdeel de kip in stukken: 2 vleugels, 2 drumsticks, 2 dijnen en 2 kipfilets. De kipfilets snij je dwars in tweeën, zodat we in totaal tien stukken kip hebben. Kruid ze aan alle kanten ruimhartig met zout. Verhit een paar el. olie in een pan (het beste neem je een anti-aanbakpan) en bak de stukken kip aan alle kanten mooi bruin. De poten en de vleugels eerst: die bak je aan iedere kant ongeveer vijf minuten. Halverwege doe je de stukken kipfilet erbij.

Giet er nu de witte wijn bij en laat die helemaal inkoken. Hak ondertussen vier van de tenen knoflook klein. Die bak je, als de wijn is ingekookt, nog een minuutje mee. Nu gaan de tomaten en de bouillon erbij, samen met de gemalen peper, de peperkorrels, de tijm en het laurierblad. Breng het aan de kook, druk de tomaten stuk tegen de rand van de pan en laat het met het deksel schuin op de pan heel rustigjes op een klein vuurtje pruttelen. Drie kwartier, tot de kip gaar en zacht is en de saus voor de helft is ingekookt tot een mooie, niet al te dikke saus.

Rasp nu de resterende twee tenen knoflook erboven, schep het om en laat het nog 2 minuten gaan.

Serveer de ostropel met mamaliga of aardappelpuree en bestrooi het geheel met verse gehakte peterselie.