



Roemenië

Saramură de pui

Saramura van kip

1 grote kip (of 6 dijnen)
1 kg. rijpe vleestomaten
2 paprika's
2 hete pepers
6 tenen knoflook
4 el. olie
1½ dl. wijnazijn
½ dl. brandewijn
2 takjes dragon
1 bosje lavas
1 bosje peterselie
zout en peper

De kip verdeel je in stukken, of beter nog: laat de slager het doen. Was ze en dep ze goed droog. Wrijf de stukken kip goed in met zout en peper. Leg de kip op een hete grill en rooster ze aan alle kanten tot ze mooi gaar en bruin is.

Haal het vlees van de grill en leg het in een grote ovenschaal. Nu leg je de tomaten en de pepers op de grill. Bak ze aan alle kanten tot het vel zwart wordt en blaren gaat trekken. Laat ze even afkoelen, verwijder de velletjes en hak ze grof.

Breng in een pan 2 liter water aan de kook. Zodra het kookt doe je er de gehakte tomaten, pepers, dragon en de azijn bij. Laat het een kleine 10 minuten doorkoken, zet het vuur uit en proef af op zout en peper.

De tenen knoflook pel je. Plet ze met een mes en wrijf ze dan samen met 4 el. olie tot een mayonaise-achtige saus. Die giet je over de stukken kip.

Doe de brandewijn, de gehakte lavas en peterselie bij de bouillon en giet het over het vlees. Laat het zo minstens een half uur staan, zodat de smaken goed door de kip kunnen trekken. Ondertussen heb je zo de tijd om mamaliga te maken.

Deze kip eet je op kamertemperatuur, met gloeiend hete polenta en een glaasje rode wijn.