Elvea, een feest uit Italië

Kip in saffraansaus

Ingredienten voor 4 Personen

1		scharrelkip
		olijfolie
		zout
		peper
1	stukje	verse gember (2 cm)
2		rode ui
3	teentjes	look
1	blik	ELVEA Cubetti Arrabiata
2	theelepels	safraan
1		kaneelstok
2	theelepels	kurkuma
1	handvol	gepelde amandelnoten
1	handvol	witte rozijnen
400	ml	kokosmelk
1	eetlepel	boter
400	g	langekorrelrijst
1	handvol	verse peterselie
1		rode peper
1		gele peper

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Snijd de kip in stukken: dijen, vleugels en borstfilets. Bak ze aan in een braadpan met wat olijfolie, kruid met zout en peper. Het vlees moet enkel aankleuren, maar nog niet gaar zijn.
3. Pel en snipper de knoflook, uien en gember fijn.
4. Haal de aangekleurde kip uit de pan en zet apart. Voeg de knoflook, uien en gember toe en laat sudderen zodat de smaken van het vlees opgenomen worden. Voeg het blikje arrabiata-tomatenblokjes toe en meng goed. Breng op smaak met 1 tl saffraan, 1 kaneelstokje, 1 tl kurkumapoeder. Voeg een handvol gepelde amandelen, een handvol witte rozijnen toe en meng. Voeg tot slot de kokosmelk toe. Kruid goed met zout en peper toe.

5. Voeg de stukken kip toe en zet in de voorverwarmde oven op 220°C gedurende 35 tot 40 minuten.
6. Verhit een pan met 1 el boter. Als de boter schuimt, de rijst toevoegen en lichtjes aanstoven. Breng op smaak met 1 tl kurkumapoeder, 1 tl saffraan, zout, peper en meng. Voeg 450 ml water toe, dek af en kook op middelhoog vuur gedurende 10 minuten.
7. Haal de kip uit de oven.
8. Hak de peterselie fijn, snijd de pepertjes fijn en hou apart.
9. Schep de rijst op een mooi bord, de kip en de saus en garneer tot slot met peterselie en de fijngesneden pepertjes.

Recept info: Loïc Van Impe