

## Catalaanse Kip

---

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid	3,6 kg	600 gr-700gr
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 30 kippenpoten (5kg – 5,25 kg)</li><li>• 12 uien</li><li>• 3 bollen knoflook</li><li>• 7 grote rode paprika</li><li>• 1200 gram chorizo aan een stuk</li><li>• 2 dl olijfolie</li><li>• 50 gr bloem</li><li>• 6 eetlepel paprikapoeder</li><li>• 7 klein blikje tomatenpuree</li><li>• ½ liter rode wijn</li><li>• 3 liter kippenbouillon</li><li>• 7 blikje gepelde tomaten</li><li>• 500 gram zwarte olijven</li><li>• 1 bos fijngehakte peterselie</li><li>• Chilipoeder</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 st</li><li>• 2 st</li><li>• 2 teentjes</li><li>• 1 st</li><li>• 200 gr</li><li>• 1 el</li><li>• 2 el</li><li>• 1 el</li><li>• 1 blikje</li><li>• 1 glas</li><li>• ½ l</li><li>• 1 blikje</li><li>• 100 gr</li><li>• 2 e</li></ul>

### Bereiding

De oven voorverwarmen op 175 graden. Snipper de uien en de knoflook. Snijd de schoongemaakte paprika in smalle reepjes. Snij de chorizo worst in dikke plakjes en stukjes.

Maak alvast de kippenbouillon.

De kipkluijjes of poten op een bakplaat/braadslee leggen en in 25 minuten gaar bakken. Neem een pan en laat de ui en de knoflook in het braadvet glazig fruiten. Roer er de bloem en het paprikapoeder door en laat kort meebakken. Voeg de tomatenpuree toe en laat eveneens kort meebakken. Blus af met de wijn en de bouillon. Roer goed en voeg de gepelde tomaten en de paprikareepjes toe. Doe de kippenpoten terug in de pan en laat ze op laag vuur met het deksel op de pan ongeveer 20 minuten stoven. Voeg de chorizo en de olijven toe en laat nog ongeveer 15 minuten stoven. Breng de saus desgewenst verder op smaak met wat zout, peper en chilipoeder. Schep de kip met de saus in een voorverwarmde schaal of zet de pan optafel. Bestrooi met de peterselie.

### Voor de Vega

Voor de vega corn blokjes lijken erg op kip en geen chorizo toevoegen.