

Kippenstoof met citroengras- en gembersiroop

Een stoofschotel met siroop? Dit recept van Agropošta zal je versteld laten staan!

Menugang: Hoofdgerecht
Type gerecht: Vleesgerecht
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 60 minuten

Een stoofschotel met siroop? Dit recept van Agropošta zal je versteld laten staan!

Bereidwijze

1. Doe een klont roomboter in een stoofpan. Braad de kip aan. Breng vervolgens de kip op smaak met peper en zout.
2. Haal de kip uit de pan en zet apart.
3. Snijd de ui en de knoflookteen fijn. Snijd de prei in ringen en de wortel in kleine stukjes.
4. Fruit de ui aan in de pan. Voeg eventueel nog wat roomboter toe. Als de ui glazig is geworden, kun je de knoflook, wortel en prei toevoegen. Rasp het stukje gember boven de pan. Kneus de citroengras en voeg ook toe. Bak de groenten vijf minuten op middelhoog vuur.
5. Doe de kip terug in de pan. Voeg vervolgens de limonadesiroop, kokosmelk, kippenbouillon en de kruiden toe. Breng aan de kook en laat de kippenstoof 20 minuten op laag vuur pruttelen. Breng eventueel nog op smaak met wat peper en zout.
6. Voeg de laatste vijf minuten de rozijnen toe.
7. Serveer de kippenstoof met verse koriander. Lekker met rijst of knapperig brood.

Ingrediënten

- 750 gram kippendijfilets, kippenvleugels en/of kippenbouten
- 32 ml of 1 sachet Agropošta citroengras- en gembersiroop
- 2 wortels
- 2 preien
- 1 ui
- 2 stuks verse citroengras
- 1 stukje verse gember
- 1 knoflookteen
- 15 gram verse koriander
- 75 gram blanke rozijnen
- Klein blikje kokosmelk (200 ml)
- 250 ml kippenbouillon
- 1 theelepel vadouvan
- 1/2 theelepel chilivlokken
- Klont roomboter
- Peper en zout

accessoires