



Doro Wat (Ethiopische kipstoof)

Pittige Ethiopische kipstoof met veel ui en berbere-kruiden, traditioneel geserveerd met een hardgekookt ei per persoon. Diep van smaak en heerlijk kruidig.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	75'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 8 kippenbouten (of 4 bouten + 4 dijnen)
- 4 grote uien, zeer fijn gesnipperd
- 3 eetlepels berbere-kruidenmengeling
- 50 g boter (of ghee)
- 3 teentjes look, geperst
- 2 cm verse gember, geraspt
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 250 ml kippenbouillon
- 4 eieren, hardgekookt en gepeld

1 eetlepel citroensap

zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Doe de fijngesnipperde ui zonder vetstof in een brede pan en laat op zacht vuur 15 minuten drogen en zacht worden, af en toe roeren. Dit is de basis van de smaak.
- 2.** Voeg de boter, look en gember toe en bak nog 5 minuten tot alles glanst.
- 3.** Roer de berbere en de tomatenpuree erdoor en laat 2 minuten meebakken zodat de kruiden hun smaak vrijgeven.
- 4.** Wrijf de kippenstukken in met wat zout en citroensap en leg ze in de pan. Schep om zodat ze rondom bedekt zijn.
- 5.** Giet de bouillon erbij, dek half af en laat op zacht vuur 55 minuten sudderen tot de kip gaar is en de saus dik.
- 6.** Kerf de hardgekookte eieren licht in en leg ze de laatste 10 minuten in de saus zodat ze de smaak opnemen.
- 7.** Proef bij, kruid nog wat en dien op met een ei per persoon.

Dranktip

Zero Sugar Witte Wijn (Pure the Winery) Soepele witte wijn (sauvignon & chardonnay), bloemig en fris. Past goed bij kip en kalkoen. 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery