



Hongaarse kippaprika met nakedli

Malse kippenbouten in een romige saus van zoet paprikapoeder en zure room, geserveerd met zelfgemaakte Hongaarse nakedli. Een echte comfortklassieker uit de Hongaarse keuken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 kippenbouten
- 2 uien
- 2 eetlepels zoet paprikapoeder
- 1 rode paprika
- 400 g gezeefde tomaten
- 200 ml zure room
- 1 eetlepel bloem
- 300 ml kippenbouillon

2 eetlepels zonnebloemolie

Peper en zout

Voor de nokedli:

250 g bloem

3 eieren

60 ml water

Zout

Bereidingswijze

- 1.** Kruid de kippenbouten rondom met peper en zout. Verhit de zonnebloemolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur en braad de kippenbouten rondom goudbruin aan. Haal de kip uit de pot en zet apart.
- 2.** Snipper de uien fijn en fruit ze in dezelfde pot op matig vuur glazig, ongeveer 5 minuten. Haal de pot van het vuur en roer het paprikapoeder erdoor zodat het niet verbrandt.
- 3.** Snijd de rode paprika in fijne reepjes. Voeg de paprikareepjes, de gezeefde tomaten en de kippenbouillon toe aan de pot. Leg de kippenbouten terug in de pot, dek af en stoof alles 35 minuten zacht op een laag vuur.
- 4.** Maak ondertussen de nokedli. Klop de eieren los in een kom. Voeg de bloem, een snuifje zout en 60 ml water toe en roer tot een dik, lichtjes kleverig beslag. Breng een ruime pot gezouten water aan de kook. Schraap met een natte lepel of nokedlirasp kleine stukjes beslag rechtstreeks in het kokende water. Kook de nokedli tot ze naar het oppervlak drijven, ongeveer 2 tot 3 minuten. Schep ze met een schuimspaan uit het water en laat uitlekken.
- 5.** Roer de bloem glad door de zure room. Haal de kippenbouten tijdelijk uit de saus. Roer het zure roommengsel lepel voor lepel door de warme saus. Laat de saus 5 minuten zacht binden op een laag vuur zonder te koken. Leg de kippenbouten terug in de saus en warm kort op.
- 6.** Verdeel de nokedli over diepe borden, schik een kippenbout per persoon bovenop en lepel de romige paprikasaus erover.

Tip

Haal de pot altijd van het vuur voordat je het paprikapoeder toevoegt. Paprikapoeder verbrandt snel en krijgt dan een bittere smaak die het hele gerecht bederft.

Lekker met

Een frisse groene salade of augurken als bijgerecht passen uitstekend bij dit gerecht.

Dranktip

Kies voor een volle Hongaarse rode wijn zoals een Egri Bikaver, of een droge Tokaj Furmint als witte optie.

Ontdek meer recepten op kookpot.be