

## **Maiskipragout met olijven en aardappelen**

voor 4 personen

### Ingrediënten:

1 maiskip van± 1,3 kg

3 soeplepels olijfolie extra virgine

3 uien

3 teentjes knoflook

1 eetlepel gemalen gember

zwarte peper van de molen

1 zakje saffraandraadjes

1 eetlepel citroensap

1 citroen

600 g vastkokende aardappelen

10 groene olijven gevuld met piment

3 eetlepels gehakte verse koriander

zout

### Bereidingswijze:

Schil de uien en snijd ze in dunne plakjes. Los de saffraan op in 15 cl warm water. Verwijder de schil van de citroen in een lange sliert. Bak de stukken kip 5 min. per kant aan in een braadpan, in de olijfolie. Voeg er de uien, de geperste knoflook, het saffraanwater, de gember, de zwarte peper en de citroenschil aan toe. Doe er zout op en meng het geheel.

Doe het deksel op de pan en bak het geheel ca. 1 uur op een zacht vuur. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Doe ze in de stoofpan, samen met de olijven en het citroensap. Roer alles om en laat dit in 15 min. gaar worden op een zacht vuur. Strooi er koriander op.

**Wijnadvies: Santa Duc Vin de Pays, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**