

## **Kip uit de Provence**

Ingrediënten voor 4 personen:

4 maïs kippenbouten

100 g zwarte olijven

1 gesnipperde ui

4 teentjes knoflook

1 bos fijngesneden peterselie

bloem

1 zakje basilicum

1 kg ontvelde romatomen, gesneden in blokjes

1 dl droge witte wijn

1 theelepel citroensap

± 5 eetlepels olijfolie

zout en peper

Bereiding:

Kippenbouten halveren. Bestrooien met peper en zout en door de bloem wentelen. In een grote pan olie verhitten en de kippenbouten in ± 35 minuten bruin en gaar bakken. Ondertussen knoflook boven de peterselie uitpersen en citroensap erdoor roeren. Ui glazig fruiten en tomatenblokjes en wijn toevoegen. In ± 5 à 10 minuten op hoog vuur laten inkoken tot dat er een gebonden saus ontstaat. Van de hittebron af het peterselie mengsel en olijven toevoegen, de saus op smaak brengen met peper en zout. Basilicum oprollen en in dunne reepjes knippen en over de kip met saus strooien. Serveren met verse pasta en salade.

**Wijntip: Villecroze Coteaux de Varois en Provence rosé**