

Pollo con funghi

Toscaans hoofdgerecht

Ingrediënten voor 4 personen

2 el olijfolie, 3 el fijngesneden peterselie, 1/2 fijngesneden salieblaadjes, 3 teentjes knoflook, fijngesneden, 1 grote kip in 8 stukken, 1/2 dl rode wijn, 250 g verse paddenstoelen (shiitake, cantharellen, boleten) in plakjes, 3 tomaten, ontveld in stukjes, 3 dl kippenbouillon.

Bereidingswijze

Olie verhitten, peterselie, salie en knoflook hierin 3 min zachtjes bakken, kipdelen toevoegen en in 10 min rondom bruin braden, wijn erbij schenken en 5 min laten sudderen, paddenstoelen toevoegen, even omscheppen en bouillon erbij schenken, op zacht vuur 20-30 min. laten stoven, tomaten toevoegen en nog 15 min. laten sudderen.

Serveertips

Serveren met aardappelpuree en een glaasje rode wijn.

Wijnadvies: Argiano Rosso IGT, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort