

# Duvelske Kip

## Ingrediënten

500 gram kipfilet  
300-400 gram sjalotjes  
1 rode paprika  
500 gram aardappels  
250 gram gehakte spinazie a la crème  
Zout, peper, nootmuskaat en karwijzaad  
Olie of (vloeibare) boter  
1 flesje Duvel

## Bereiding

De bereiding van dit fantastisch lekkere en o zo eenvoudige recept begint met het snijden van de kipfilet in kleine stukken/blokken. Bestrooi de kip met wat zout en weelderig met peper. Snij vervolgens de sjalotjes en rode paprika, niet al te grof. Schil als laatste de aardappels en snij ze in wat kleinere stukken.

Het snijwerk is alweer gedaan, nu wordt het tijd voor de bereiding zelf.

Doe een flinke scheut olie/(vloeibare) boter in de koekenpan. Kieper de kip in de koekenpan. En bak de kip aan totdat er aan de buitenkant bruine schroeiplekken aanwezig zijn (voor een betere smaak!). Voeg de gesneden sjalotjes en paprika toe, en bak deze zo'n 2 a 3 minuutjes mee totdat de sjalotjes er wat glazig uitzien. Voeg zo'n 40 a 50 karwijzaadjes toe (om een spannende twist aan het gerecht toe te voegen!).

Nu komt het mooie, we voegen de inhoud van het flesje Duvel toe aan de koekenpan. Laat dit ongeveer 30 minuten zachtjes pruttelen totdat de Duvel zo goed als ingedikt is.

Zet nu meteen de aardappelen op het vuur en verwarm de spinazie apart in een pannetje (is zo op temperatuur, kan dus wat later opgezet worden). Als de aardappelen gaar zijn, deze afgieten en de spinazie a la crème toevoegen. Flink wat nootmuskaat en wat peper toevoegen. Vervolgens goed pureren.

Inmiddels zal de kip ook klaar zijn. Schep aardappel/spinazie puree op je bord en drapeer de kip er vrolijk omheen.

Eet smakelijk! Uiteraard met een Duveltje er naast.

Totale bereidingstijd: ca. 60 minuten

Peter Wester, 19 maart 2012