Mexicaanse kip ‘mole’

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de kip:

1 1⁄2 l water
1 ui (fijngesneden)
1 teentje knoflook
1 blaadje laurier
1 eetlepel zout
1 theelepel zwarte peperkorrels
4 kipfilets

Voor de saus:

olijfolie
5 tomaten (gehalveerd)
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (gepeld)

Mexicaanse kip

150 gram pinda's
50 gram sesamzaadjes
1 snede witbrood (oudbakken)
1 kaneelstokje
1 theelepel zwarte peperkorrels
1 kruidnagel
1 eetlepel korianderzaad
1 eetlepel komijnzaadjes
1 banaan (onrijp, in plakjes)
150 gram rozijnen
2 spaanse pepers (fijngesneden)
120 gram pure chocolade (van 70%)
peper en zout

verse koriander

Bereidingswijze

1. **Giet in een diepe braadpan het water en voeg de ui, knoflook, laurier, zout en peperkorrels toe. Voeg ook de kipfilets toe en breng aan de kook. Laat 30 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel. Haal de kipfilets uit de pot en hou ze apart. Zeef de bouillon en hou die bij.**

2. **Verdeel de kipfilets met 2 vorken in draadjes zoals pulled chicken. Hou apart.**

3. **Begin nu aan de saus: verhit een beetje olie in een diepe pan en voeg de tomaten, ui en knoflook toe. Laat zacht worden en schep uit de pan. Hou apart.**

4. **Voeg een beetje olie toe aan dezelfde pan en bak hierin de pinda's, de sesamzaadjes, het brood, het kaneelstokje, de peperkorrels, de kruidnagel, de koriander- en de komijnzaadjes. Schep na 2 minuten uit de pan en voeg toe aan het tomatenmengsel.**

5. **Bak nu in dezelfde pan de plakjes banaan met de rozijnen. Laat karamelliseren en voeg toe aan de rest van het mengsel.**

6. **Schep het volledige mengsel in de blender en voeg de Spaanse pepertjes en een beetje van de bewaarde bouillon toe. Mix glad. Schep terug in de pan en laat 3 minuten opwarmen. Voeg de rest van de gezeefde kippenbouillon toe en roer goed. Zodra het mengsel begint te pruttelen, voeg je de in stukjes gebroken chocolade toe en laat je die volledig smelten. Breng op smaak met peper en zout. Laat onder deksel 15 minuten zachtjes garen. Voeg de kip toe en serveer. Werk af met koriander.**