

KEDJENOU (Kip uit de stoofpot)

Herkomst: Ivoorkust

Kedjenou is een typisch Ivoiriaans gerecht waarin de Adjoema peper een belangrijk aandeel heeft in de specifieke smaak. Het gerecht werd oorspronkelijk door de Baoulé bereid in een terracotta stoofpot ('Canari'). Het wordt geserveerd met het eveneens karakteristiek Ivoiriaanse 'attieké', dat bij ons prima vervangen kan worden door witte rijst.

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 grote kip in stukken
- pindaolie
- 4 grote tomaten (grof gehakt)
- 1 el geconcentreerde tomatenpuree
- 1 grote ui (grof gehakt)
- 1 teentje knoflook (fijn gehakt)
- 1 maggi blokje
- 2 laurierblaadjes
- 1 Adjoema peper
- 1 glas water
- peper en zout naar smaak



Bereiding

Braad de kip in een gietijzeren kookpot met een beetje olie totdat het het vel mooi bruin is. Voeg daarna de andere ingrediënten toe en laat op een zacht vuurtje 45 minuten garen. Let op! De Adjoema peper moet zeker in tact blijven. Anders wordt het gerecht te scherp!

"O gouablè oh" (*Eet smakelijk!*)