

# Kip saffraan-amandelsaus

Datum: 02-03-2015
Type gerecht: Tapa
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

- 8 drumsticks
- 60 g bloem
- 1 theel. gemalen komijn
- 1 g saffraan
- 2 eieren (hardgekookt gepeld en gehalveerd)
- 30 g boter
- 4 eetl. olijfolie
- 3 sjalotjes (in ringen)
- 1 grote plak boerenbrood (zonder korst in dobbelsteentjes)
- 4 teentjes knoflook (grof gehakt)
- 100 g witte amandelen (grof gehakt)
- 350 ml kippenbouillon
- 0,5 eetl. milde paprikapoeder
- 1 theel. gemalen komijn
- citroensap naar smaak
- vijzel

## Bereidingswijze:

Dep de drumsticks droog. Meng de bloem met de komijn, zout en wat peper. Haal de drumsticks door het bloemmengsel en schud de overtollige bloem eraf. Stamp de saffraan fijn in een vijzel en voeg 1 eetlepel kokend water toe. Leg de eidooiers apart en hak het eiwit grof.
Verhit de boter en de helft van de olie in een braadpan en bak de sjalotten op hoog vuur goudbruin. Neem ze uit de pan. Doe brood, knoflook en amandelen in de pan en bak ze tot de knoflook goudbruin is. Schep alles in een kom.
Verhit de rest van de olie in dezelfde pan en bak de kip rondom bruin. Voeg de sjalotten en bouillon toe en laat alles op een laag vuur met het deksel op de pan in 45 minuten gaar stoven.
Stamp het broodmengsel fijn met de eidooiers, saffraan, paprikapoeder, komijn en wat zout (voeg eventueel een lepel bakvocht toe). Voeg dit mengsel toe aan de gare kip en laat alles nog even pruttelen. Breng het gerecht op smaak met citroensap en strooi het eiwit over de kip.