

Kippensauté op Baskische wijze



Ingrediënten (voor 4 personen):

600 g kippenwit, 3 paprika's (rood, groen, geel), 3 lookteentjes, 3 soeplepels olijfolie, piment d'Espelette, zout, peper.

Bereidingswijze:

- Snij het kippenwit in blokjes, zout en bestrooi met piment. Ontpit de paprika's en snij deze in repen.
- Verwarm de lookteentjes in olijfolie in een pan. Bak daarin kort (5-6 min.) de kippenblokjes tot ze beginnen te kleuren. Verwijder ze uit de pan en vervang ze door de paprika-reepjes. Bak deze al roerend in de pan gedurende 5 min. Voeg zout en peper toe.
- Breng de kippenblokjes er terug bij en bestrooi met 1 soeplepel water. Sluit de pan af en laat zacht borrelen voor 10 min. Serveer met rijst.

Bijpassende bieren

- *McChouffe*
- *Spencer*
- *Saison Dupont*
- *Westmalle Dubbel*
- *Emelisse Earl Grey IPA*