

Kuku Wa Kupakai (=saus uit Burundi)**Benodigdheden:**

- 2 rode uien
- 2 groene pepers
- 8 stukken kip, met bot
- Zout en peper
- 1 tl zwarte peperkorrels
- 2 laurierblaadjes
- 1 groene paprika
- 2 teentjes knoflook
- 4 grote tomaten
- 400 ml kokosmelk
- Klein bosje koriander of peterselie

- Gekookte rijst

- Garnering: Munt

Instructies:

1. Snijd 1 ui in vieren en de groene peper in ringetjes. Doe de kip met een beetje zout, de stukken ui, de gesneden peper, de peperkorrels en de laurierblaadjes in een pan. Voeg 300 ml water toe en breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 20 minuten zachtjes koken.
2. Giet de het kookvocht af en zet het apart. Snijd de resterende ui in ringen, de paprika in stukjes en de knoflook in plakjes. Verhit de olie en bak de ui / knoflook / paprika zachtjes aan. Snijd ondertussen de tomaat in blokjes. Zout / peper de kip nogmaals, en voeg het toe. Voeg ook de tomaat en het kookvocht toe. Breng het aan de kook en zet dan het vuur laag, laat 25 minuten staan.
3. Voeg de kokosmelk en de koriander toe en laat nog 10 minuten zachtjes koken.
4. Garneer het gerecht met een handjevol fijngehakte munt en serveer het samen met gekookte rijst.
5. Geniet ervan!

