



Pollo en mole poblano met geroosterde paprika met limoen en koriander

Datum: 27-05-2026
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Buskes
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kippendijen met bot
- 2 grote uien
- 4 tenen knoflook
- 2 tomaten
- 2 chipotlepepers in adobosaus
- 50 g pure chocolade
- 50 g amandelen
- 50 g rozijnen
- 2 sneetjes oud brood
- 750 ml kippenbouillon
- 1 theel. kaneel
- 1 theel. komijn
- 1 theel. oregano
- 2 eetl. olie
- 400 g rijst
- 4 rode paprika's
- 4 gele paprika's
- sap van 2 limoenen
- verse koriander
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220 graden voor het groentegerecht.

Dep de kippendijen droog met keukenpapier en bestrooi royaal met zout en peper. Verhit olie in een grote braadpan en bak de kippendijen rondom goudbruin. Haal ze daarna tijdelijk uit de pan. Snipper de uien en hak de knoflook fijn. Snijd de tomaten in grove stukken. Fruit de ui en knoflook in dezelfde pan zodat alle aanbaksels van de kip worden meegenomen in de saus. Voeg tomaten, chipotlepepers, kaneel, komijn en oregano toe en bak enkele minuten mee. Scheur het oude brood in stukken en voeg dit samen met de amandelen en rozijnen toe aan de pan. Schenk de kippenbouillon erbij en laat het geheel ongeveer 15 minuten zacht koken.

Pureer de saus vervolgens glad met een staafmixer of blender. Voeg de pure chocolade toe en roer totdat deze volledig gesmolten is. Leg de kippendijen terug in de saus en laat ze met deksel op de pan ongeveer 40 minuten zacht garen. Roer af en toe voorzichtig zodat de saus niet aanbakt.

Kook ondertussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd de rode en gele paprika's in grove repen en de rode ui in partjes. Meng de groenten met olijfolie, zout, peper en een beetje gerookt paprikapoeder. Rooster de groenten ongeveer 25 tot 30 minuten in de oven totdat ze zacht en licht gekaramelliseerd zijn. Besprenkel de geroosterde paprika's vlak voor serveren met limoensap en verse koriander.

Serveer de pollo en mole met rijst en de geroosterde paprika's.