**Creoolse Kip**

Voor 6 personen

**Ingrediënten:**

1½ kg kip (12 middelgrote stukken)

2el cajunkruiden

½tl gedroogde basilicum

2 tl zoete paprikapoeder

150g bloem

3el plantaardige olie

2 koppen cajungroente

1 rode paprika, in blok jes van 1 cm gesneden

1 kleine rode chilipeper, van zaadjes ontdaan en fijngesneden

2,5dl water

2 blokjes kippenbouillon

2,5dl zure room

25g boter

**Bereidingswijze:**

Stukjes kip droogdeppen en door de met cajunkruiden, basilicum en paprikapoeder gekruide bloem wentelen. Rest van de bloem bewaren. In een grote pan olie verhitten en de kipstukken geleidelijk ca 4 Min. aan beide kanten krokant en goudbruin braden. Uit de pan nemen en laten uitlekken.

Cajungroente, paprika en chilipeper in 2 el olie fruiten. In een ovenvaste schaal doen en de kip over het groentemengsel verdelen. 2,5dl water erover schenken. Schaal afdekken en in de oven 40min. op 180°C braden. Dan bouillonblokjes en zure room toevoegen en 20min. zonder deksel braden. In een kleine pan 3el gekruide bloem met boter mengen en verwarmen tot het mengsel goudbruin is. Met de jus mengen. Zo nodig water

toevoegen. Saus bij het vlees serveren.

**TIP:** Dit gerecht kan op dezelfde manier bereid worden met stukjes

 konijn of eend.