**Pikante Kip**

Voor 4-6 personen

**Ingrediënten:**

1,5 kg kip, in stukken

6 tenen knoflook

2 uien, gehakt

50g mulato pepers

60g pasilla pepers

60g ancho pepers

3 kruidnagels

3 jamaica pepers

2 tl gedroogde tijm

2 tl gedroogde marjolein

2 tl gedroogde oregano

40 g sesamzaad

40 g ongezouten pinda's

8 amandelen

2 el rozijnen

3 kaneelstokjes, in stukjes

90 g Mexicaanse drinkchocola of bittersweet chocolade

**Bereidingswijze:**

Verwarm de voor op 190°C (stand 5). Snijd de kip in stukken, was en dep ze droog. Doe de samen met 4 knoflook en de helft van de uien in een

pan. Zet de kip onder water en breng ze de kook. Zet vuur laag en laat 30

minuten pruttelen, of totdat de kip zacht wordt. Haal de kip eruit en zeef de bouillon. Bewaar 1 liter. Snijd de pepers open en verwijder het

zaad. Bak de pepers 5 minuten, leg ze in een kom onder water en laat ze 30 minuten weken. Bak de peperzaadjes in een droge koekenpan, boven matig vuur, al schuddend gelijkmatig bruin. Zet het vuur hoog als ze bruin

zijn en schroei ze zwart. Leg ze in een kom onder water en laat ze 5 minuten weken. Laat uitlekken en doe ze samen met de kruidnagels, jamaicapeper, tijm, marjolein, oregano en 170 ml water in een keuken-

machine of blender. Verhit 1 eetlepel olie in de braadpan en bak het sesamzaad donkerbruin. Doe het zaad ook in de keukenmachine en pureer het goed. Verhit nog een eetlepel olie en bak al roerend de pinda's,

amandelen en rozijnen totdat de pinda's bruin zijn en de rozijnen

opgezwollen. Doe ze in de keukenmachine. Doe de resterende ui, knoflook en kaneel in een pan, bak ze goudkleurig en voeg toe aan het mengsel in

de keukenmachine. Pureer totdat een pasta is ontstaan (voeg wat water toe, indien nodig). wat olie in de pan bak de pasta 15 minuten. Schraap af en over de bodem. Doe de helft van pepers samen met 125 ml van het vochtwaarin de pepers hebben geweekt, in schone keukenmachine en pureer dit totdat gladde massa ontstaat. Voeg water toe als te dik wordt. Voeg de rest van de pepers weekvocht toe en pureer het glad. Doe het daarna in de braadpan met de chocolade, het goed door en het 5 minuten pruttelen. Giet er 1 liter bouillon bij en roer goed. Breng het aan de kook en laat het 35 minuten pruttelen. Doe kip erbij, breng alles smaak met zout en

stoof het 10 minuten. Voeg bouillon toe als de saus te dik wordt.