



**Stoof van kip met ananas**

Ingrediënten:

* 4 kippenbouten of drumsticks
* 2 eetlepels olie
* 1 ui (gesnipperd)
* 2 teentjes knoflook (gesnipperd)
* 1 mespunt chilipoeder
* 2 tomato frito
* 50 gram blanke rozijnen
* ananas (in kleine blokjes)

Bereiden:

1. Deel de kippenbouten in tweeën en bestrooi ze met zout en versgemalen peper. laat een half uur marineren.
2. Verwarm de olie in een grote braadpan en braad de kip rondom bruin.
3. Neem ze uit de pan en fruit de ui in het bakvet circa 5 minuten op lage stand.
4. Voeg de knoflook en chilipoeder toe en fruit nog een minuut.
5. Voeg dan de tomaten, rozijnen en ananas toe en leg de kip hierin. Laat met het deksel op de pan nog minimaal een half uur sudderen op lage stand.
6. Controleer of de kip gaar is en laat de saus dan zonder het deksel nog wat inkoken. Breng verder op smaak met zout en versgemalen peper.
7. Lekker met rijst.