**Knoflookkip**

witte wijn

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm%09%09%09)

peterselie

tijm

oregano

Cognac

kip

paprikapoeder

peper en zout

olijfolie

vloeiende bloem

knoflook

ui

Wentel de kippendelen in een mix van bloem, paprikapoeder, peper en zout. Bak het vlees goudbruin aan in olie.

Snijd een volledige bol knoflookteentjes in partjes. Doe dit samen met de kip, wijn, [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm%09%09%09), tijm en oregano in een afgesloten kookpan. Laat minstens een uur sudderen en controleer daarna op garing.

Bind de saus indien nodig. Werk af met peterselie en een scheutje Cognac.

Je kan dit gerechtje ook perfect maken op de skottel of in een paellapan. Onafgedekt is het nodig om regelmatig vocht toe te voegen tijdens het garen.