**Toscaanse kip in de Romeinse pot**

kip  
peper & zout  
olijfolie  
rode ui  
vers knoflook  
rode puntpaprika  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

saffraan  
witte wijn  
vleestomaten  
zongedroogde tomaten  
tomatenpuree  
citroensap  
gedroogde porcini  
zwarte olijven zonder pit  
basilicum

Neem [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en voeg er een glas witte wijn aan toe en verder saffraan, gedroogde tomaten, een ruime hoeveelheid gedroogde porcini en een paar eetlepels tomatenpuree. Kruid met peper en zout. Zet koud weg en laat even trekken. Bereid ondertussen de kip voor.

Verwijder het vel en kruid de stukken kip met peper en zout. Schroei ze rondom dicht in olijfolie.

Snijd gepelde teentjes knoflook in schijfjes en geschilde paprika’s en rode ui in grove stukken. Schil de tomaten, snijd ze in stukken en haal er de pitjes uit.

Meng nu alle ingrediënten in de Romeinse pot, die vooraf een uurtje geweekt werd in koud water.

Zet de pot met het deksel erop, in een koude oven. Stel de temperatuur in op 200°C en de tijd op 1 ½ uur.

Verwijder een kwartier voor het einde van de kooktijd het deksel en laat de pot nog een kwartiertje staan onder de grill.

Controleer of de kip gaar is. Werk voor het opdienen af met verse basilicum en zwarte olijven zonder pit.