**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.