**Haantje op de wijze van Potenza**

haantjes, panklaar
olijfolie
salie
rozemarijn
vleestomaten

uien
peperoncino
basilicum
pecorino
peterselie
peper & zout
witte wijn

Bak de gehalveerde panklare haantjes rondom goudbruin in wat olijfolie, gekruid met peper en zout en zet ze even langs de kant.

Snijd de uien op ringen. Bak ze glazig in wat olijfolie. Blus met witte wijn en doe er maximaal een tweetal onversneden gedroogde peperoncino bij. Kruid met gesnipperde salie, rozemarijn, peper en zout. Snijd ontvelde en uitgeholde tomaten in halvemaantjes en voeg ze toe.

Neem een ruime ovenschotel, leg daarin een bodem van ui met tomaat. Leg daarop de halve haantjes. Vul verder aan met de rest van de groentenbereiding.

Zet de ovenschotel onafgedekt een uurtje in een voorverwarmde oven op 185°C. Tussentijds nog wat water of wijn toevoegen indien nodig.

Voeg op het laatste basilicum, gehakte peterselie en geschaafde pecorino toe. Je kan dit gerechtje opdienen met een pasta naar keuze, maar het hoeft niet.