**Akoho sy voanio**

kip
kokosmelk
peper en zout
cayenne peper
saffraan
suiker

kokosolie
uien
knoflookteentjes
gemberwortel
tomaten uit blik
verse tomaten
peterselie
citroensap

**Maak een marinade** van citroensap, peper uit de molen, cayennepeper en zout. Haal het vel van de kip en snijd het borstvlees in stukken. Ontbeen de bouten en leg het vlees ervan samen met de gesneden borstfilets in de marinade. Wrijf elk stukje goed in en zet de kom afgedekt een uurtje in de koelkast.

Snijd de uien in halve maantjes. Rasp een stuk verse gember en plet een paar knoflookteentjes. Fruit deze samen in wat kokosolie in een brede, diepe pan. Meng met de inhoud van een blik tomaten en een busje kokosmelk.

Roer een mespuntje saffraanpoeder en een eetlepel suiker door de saus en breng op smaak met een peper, zout en cayennepeper.

Haal de kip uit de koelkast en dep de stukken droog met wat keukenrol. Kruid met peper en zout en bak de kip een twintigtal minuutjes in een andere pan met kokosolie, tot de stukken rondom beginnen te bruinen.

Leg de gebraden kippenbrokken in de pan met de saus. Laat nog een half uur of langer sudderen op laag vuur tot het vlees door en door mals is. Het deksel hoeft niet op de pan, zodat de saus dikker wordt.

**Op het bord**. Een portie kip met saus. Werk af met in blokjes gesneden verse tomaten die je vooraf gepeld en leeggehaald hebt. Garneer met plukjes peterselie. Serveer met gekookte rijst.