**Gebakken kip in Catalaanse stijl**

kippenbouten
uien
wortelen
knoflook
tomaten
verse pruimen
verse abrikozen
pijnboompitjes

tijm
rozemarijn
laurier
kaneelstokje
olijfolie
witte wijn
Spaanse brandy
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
peterselie
peper en zout

**Voorbereiding**. Snijd een paar uien in halvemaantjes. Schil en snijd een paar wortelen op schijfjes. Plet een halve bol gepelde knoflookteentjes. Leg een paar tomaten een half minuutje in kokend water. Koel ze onmiddellijk af onder de kraan. Verwijder de schil, halveer en verwijder de pitjes. Snijd het vruchtvlees in reepjes.

Haal de pitten uit verse pruimen en abrikozen en verdeel de vruchtjes in vier. Rooster een handvol pijnboompitjes tot ze kleuren. Maak een kruidentuiltje van verse tijm, rozemarijn, laurier en een kaneelstokje.

**Bereiding.** Bak de stukken kip rondom bruin in een brede pan met wat olijfolie. Kruid met peper en zout. Schep de halfgare kip in een kasserol. Bak de uien met de wortelen een paar minuutjes en voeg dan het knoflook toe. Laat nog een minuutje bakken. De uien moeten glazig zijn.

Schep deze bereiding bij de kip in de kasserol, leg er het kruidentuiltje bij en vul aan met een glas witte wijn, een half glas Spaanse brandy en [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm), tot alles ondergedompeld is. Laat op zacht vuur minstens een half uurtje sudderen tot de kip gaar is. Er hoeft geen deksel op de pot, de bereiding mag wat uitdampen.

Meng nu alles met het gesneden fruit, maar bewaar de tomatenblokjes. Laat nog een kwartiertje sudderen tot het fruit zacht is.

**Opdienen.** Verwijder het kruidentuiltje. Meng de bereiding met de pijnboompitjes. Leg op elk bord een stuk kip en overgiet met fruit en saus. Werk af met plukjes peterselie en verse tomatenblokjes.