**Pollo con mole poblano**

olijfolie
uien
knoflook
jalapeño pepertje
chilipoeder
vloeiende bloem
kaneelpoeder

komijnpoeder
gedroogde oregano
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)
amandelpoeder
tomatenpuree
ongezoet cacaopoeder
peper en zeezout
kip

**De mole poblano**. Snijd de uien grof en bak ze tot ze zacht en doorschijnend zijn in wat olijfolie. Voeg een paar teentjes gehakt knoflook en een leeggemaakt en fijngesneden jalapeñopepertje toe. Laat de bereiding nog een minuutje stoven. Voeg dan 2 eetlepels vloeiende bloem toe, meng goed en roerbak een minuutje.

Giet er nu al roerend warme [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) bij tot de gewenste sausdikte bereikt is. Voeg de kruiding toe: gelijke hoeveelheden chilipoeder, kaneelpoeder, komijnpoeder en gedroogde oregano. Laat nog een tiental minuutjes sudderen om de smaken goed te mengen.

Neem een droge antikleefpan en rooster een paar eetlepels amandelpoeder tot het begint te kleuren. Meng het poeder met de rest van de bereiding. Zet een staafmixer in de pot en pureer tot een gladde saus.

Voeg een paar eetlepels tomatenpuree en cacaopoeder toe. Meng goed. Overdrijf niet met het cacaopoeder, want de smaak mag niet overheersen. Breng tot slot verder op smaak met wat peper en zout. Serveer warm bij pulled chicken of bij een andere bereiding met kip.

**De kip**. Braad een volledige kip in de oven. Verwijder het vel van de kippenborst en de billen. Verwijder het karkas en de botten. Trek het kippenvlees in stukken. Bak die in een hete pan met wat olie tot ze krokant zijn. Kruid met peper en zout.

Deze bereiding past perfect bij de mole poblano saus en kan dienen om tortilla’s te vullen.