**Andalusische kip stoofschotel (Andalusische kip met honing, saffraan & amandelen)**

Ingrediënten:

8 kippendijen met vel en bot

plukje saffraan

2 eetlepels olijfolie

2 uien, fijngehakt

2 theelepels knoflookpasta

1 1/2 theelepel gemberpoeder

1 theelepel gerookte paprikapoeder

200 ml medium sherry

100 ml kippen- of groentebouillon

sap van een halve citroen

4 eetlepels vloeibare honing

peterselie, fijngehakt (ter garnering)

15 gram amandelschaafsel

Bereiding:

Week de saffraan 20-30 min in 50 ml kokendheet water. Verwarm de oven op 200 C. Bak de stukken kip in 2 eetlepels olijfolie aan alle kanten goudbruin in een (ovenbestendig) pan (30 cm). Bestrooi ze met peper en zout haal ze uit de pan en giet op 2 eetlepels na het vet uit de pan. Bak de uien in dit vet op een middelmatig vuur goudbruin. Voeg knoflook, gember, gerookte paprika poeder eraan toe en bak dit nog 2 minuten al omscheppend mee. Schenk de sherry, bouillon en saffraan, inclusief het saffraanwater, erbij.

Breng aan de kook, voeg de de helft van het citroensap en de honing toe. Roer even om en leg de stukken kip met het vel omhoog weer terug in de pan. Braad 30 minuten op een zacht vuur. Roer het overgebleven citroensap in een apart schaaltje door de honing.

Bestrijk de bovenkant van de kip met het honingmengsel. Zet de schaal vervolgens nog 10 minuten in de oven. Bak ondertussen de amandelen in een droge koekenpan op een zacht vuur, voorzichtig omroerend, goudbruin. Garneer samen met de peterselie over de kip. Lekker met gele rijst.

Ingrediënten gele rijst:

1 kopje pandan rijst

1 1/2 kop water

1 teen knoflook (zonder schil)

1/4 theelepel geelwortelpoeder (curcuma)

1 eetlepel olijfolie

zeezout

gebakken uitjes, gebakken geschaafde amandelen en peterselie (voor de garnering)

Bereiding:

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan met de knoflook. Zodra de knoflook begint te bruinen voeg je het water toe met wat zeezout. Laat het water aan de kook komen en voeg hieraan de rijst toe. Sluit af met een deksel en zet het vuur op de laagste stand. Laat 15 minuten zonder te kijken zachtjes koken. Haal de deksel van de pan, vis de knoflook eruit en serveer met gebakken uitjes, gebakken geschaafde amandelen en wat gehakte peterselie.