

# Kippenpootjes met wichters

## STOOFSCHOTEL MET KIP, WICHTERS EN HONING

*1 in 8 stukken verdeelde kip van ca. 1500 g*  
*1 schoongemaakte en kleingesneden ui*  
*50 g boter*  
*1 theelepel kerrie*  
*1 pijpje kaneel*  
*zout*  
*peper*  
*5 dl witte wijn*  
*300 g verse wichters*  
*½ dl honing van imker uit eigen omgeving*  
*1 eetlepel olijfolie*  
*75 g gepelde amandelen*  
*1 eetlepel sesamzaadjes*

Doe de stukken kip met de kleingesneden ui, de boter, de kerrie, het pijpje kaneel, wat zout en peper en het water in een pan en breng alles aan de kook. Draai de hittebron laag, leg een deksel op de pan en laat de stukjes kip 45 minuten zachtjes sudderen tot ze gaar zijn. Voeg de ontpitte wichters in tweeën gesneden toe en stoof alles nog 7 minuten. Voeg de honing toe en laat het gerecht zonder deksel op de pan nog enkele minuten zachtjes doorkoken.

Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de amandelen lichtbruin en knapperig.

Rooster het sesamzaad in een niet ingevette koekenpan tot het knapperig is.

Bestrooi het gerecht met de gebakken amandelen en het geroosterde sesamzaad.

Geef hierbij bloemig gekookte aardappelen en een wittekoolsalade.

Lekker ite!

Ymke Zwart