



## Mosterdkip in tomatensaus

### *Poulet à la moutarde à la sauce tomate*

🕒 75 minuten + 2 uur

**2 personen**

#### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 1 el dijnmosterd
- 🍴 ½ el witte wijnazijn
- 🍴 zout en peper
- 🍴 4 drumsticks
- 🍴 1½ el olijfolie
- 🍴 1 ui, in grove stukken
- 🍴 5 stengels bleekselderij, in stukken van ca. 5 cm
- 🍴 ½ tl komijnzaad
- 🍴 ½ tl paprikapoeder
- 🍴 200 g tomatenblokjes (blik)
- 🍴 ½ bosje bladselderij, alleen de blaadjes, grof gehakt

**MATERIAAL:** ovenschaal

#### **ZO MAAK JE HET:**

1. Meng de mosterd in een kommetje met de azijn en wat zout en peper.
2. Wrijf de drumsticks hiermee in en zet ze minstens 2 uur afgedekt in de koelkast om te marinieren.
3. Verwarm de oven voor (elektrisch: 180°C, hete lucht: 160°C).
4. Verhit de olie in een koekenpan en bak er de drumsticks rondom goudbruin in.
5. Leg de drumsticks in een ovenschaal.
6. Doe de ui en de bleekselderij in de pan en fruit ze er ca. 4 minuten in.
7. Voeg de specerijen toe en fruit 1 minuut mee.
8. Blus af met de tomaten, 100 ml water en breng het geheel aan de kook.
9. Breng de saus op smaak met zout en peper.
10. Giet de tomatensaus rondom de kip in de ovenschaal.
11. Zet de ovenschaal ca. 45 minuten in de oven tot het vlees boterzacht is en van het bot valt.
12. Strooi de bladselderij voor het serveren over de kip.

**TIP:** Lekker met gebakken aardappeltjes of puree.

**Bron:** [foodiesmagazine.nl](http://foodiesmagazine.nl)

