

POLLO ALLA DIAVOLA



INGREDIËNTEN

4

- 2 piepkuikens
- 300 g cavolo nero (zwarte kool)
- 40 g balsamicoazijn
- 0,5 dl olijfolie
- 10 g Bresc Knoflookpuree
- 20 g Bresc Pomodori marinati
- 20 g Bresc Rode peperpuree
- 1 citroen
- peper en zout

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gemarineerde
tomatenstukjes 1000g



Knoflookpuree 1000g



Rode peperpuree 450g

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C, grillfunctie. Was en snijd de kool. Halveer de piepkuikens Rasp de citroen en vermeng de rasp met de helft van het sap van de citroen, $\frac{3}{4}$ van de olie, de pomodori marinati, knoflook en de rode peperpuree. Wrijf de kip in met de saus. Doe de kip in de oven en plaats hier een lekbak onder. Gril de piepkuikens knapperig in 20-25 minuten. Draai ze regelmatig en dresseer het vocht hierbij over de kippen. Roerbak de kool en breng op smaak met peper, zout en wat balsamicoazijn.