

# Tinga poblano

Getrokken kippevlees in marinarasaus



## INGREDIËNTEN

500 gram	kippeborst of -bout aan het been
1	witte ui
4 teentjes	knoflook
1 el	olie
200 gram	chorizo
3	tomaten
4 tl	gehakte chipote en adobo
1 tl	<a href="#">Mexicaanse oregano</a>
2 blaadjes	laurier
1 dl	kippenbouillon
	zout
12	maïstortilla's

## GARNERING

1	avocado, of
1	ui
150 gram	witte cotija kaas, of
	crème fraîche

## TINGA POBLANO

**Dit eenvoudige taco-recept van taco met kip in saus is een klassiek Mexicaans gerecht uit de Puebla. Het wordt gemaakt met kip, varkensvlees of rundvlees. Dit recept is met kippevlees.**

De saus is een Mexicaanse marinara-saus van ui, tomaat en knoflook met milde poblano pepers (capsicum annum, scoville schaal 1000-1500), dezelfde peper als gebruikt wordt in de mole poblano, een chocoladesaus met pepers, dat uit dezelfde streek Puebla komt. In dit recept wordt 'chipotle en adobo' gebruikt. Adobo is een saus van gerookte pepers, oregano, zout en knoflook.

### HET RECEPT

#### DE VOORBEREIDING

Snijdt de helft van de ui in grove stukken en plet één knoflookteentje.

Snipper de andere helft van de ui fijn en doe hetzelfde met het tweede knoflookteentje.

Ontdoe de chorizo van het vel en verkruimel de worst.

Snijdt de avocado in plakjes. Besprenkelen met wat citroensap.

Rooster de maïstortilla's liefst boven houtskoolvuur.

#### DE BEREIDING

Doe de kippestukken (niet klein maken) in juist voldoende water met de knoflookteentjes en de ui en zout. Doe een deksel op de pan en breng het water aan de kook. Neem de pan direct van het vuur en laat haar zo 30 minuten staan. Haal de kip daarna uit de bouillon, laat haar afkoelen en trek er dan draden van. Houd de bouillon apart.

Fruit de chorizosnippers, olie, voeg er de ui- en knoflooksnippers aan toe en vervolgens de tomaten. Laat de saus op matig vuur indikken. Laat de saus daarna afkoelen en doe deze in de blender om te pureren. Maak de saus op smaak.

Roer er de kip, de chipotle pepers, de oregano en door, en voeg de laurier en een halve dl bouillon toe. Breng de saus opnieuw aan de kook, zodat de smaken goed kunnen mengen en de saus opnieuw kan indikken. Verwijderd de laurier. Voeg de crema toe en eventueel wat adobo-saus om de chipotle-smaak te versterken.

Smeer wat crema op een tortilla en schep er de tinga op, met enkele avocadoplakjes en/of gebakken uiringen, en verkruimelde Cotija kaas of crème fraîche 'on top'. Wordt ook geserveerd met slaui en koriander in plaats van ui en koriander, en op rijst in plaats van op tortilla's.

## GEBRUIKSVORWAARDEN

Deze pagina is een afdruk van <http://www.ourfood.nl>. Met het gebruiken van deze pdf verklaart de gebruiker zich akkoord met de voorwaarden op grond van de Creative Commons Naamsvermelding Niet-commercieel Gelijk Delen 4.0 Internationaal-licentie. Zie disclaimer: <http://www.ourfood.nl/disclaimer.html> en bronvermelding op de webpagina.