

## AJIACO BOGOTANO

pour 10 pers.

CUISINER AVEC LA POTERIE DE LA CHAMBA  
BY INDIGENA

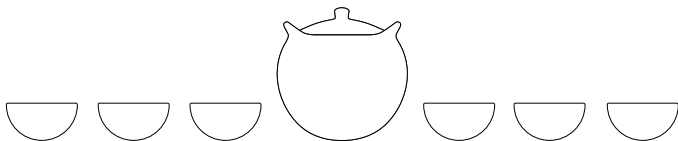
1 heure

- 1 poulet
- 3 oignons
- 5 oignons nouveaux
- 1 kg de pdt bintjes
- 750 gr de pdt rates
- 500 gr de pdt vitellote
- 2 feuilles de laurier
- 2 branches de céleri \*
- 3 épis de maïs
- 3 avocats
- 1 dl de crème fraîche épaisse
- 2 citrons verts
- 1 pot de câpres à tige
- 1 bouquet de coriandre
- sel, poivre

\* remplace le guasca, une herbe aromatique sauvage d'Amérique latine.

***Lajiaco bogotano est un plat typique de Colombie, traditionnellement préparé et servi dans la marmite « olla con tapa » qui est à l'origine de la poterie de La Chamba.***

Couper les pommes de terre et les oignons en lamelles épaisses. Faire revenir les oignons et le poulet dans la marmite de La Chamba. Ajouter le laurier, la coriandre, les pommes de terre et couvrir d'eau. Faire cuire à feu moyen pendant 30 min. Enlever et réserver le poulet. Ajouter les branches de céleri dans le bouillon et laisser cuire 30 min. Saler et poivrer. Servir votre casserole à table et disposer des petits bols de La Chamba avec le poulet émincé, l'avocat, les citrons, la crème fraîche, la coriandre ciselée, les épis de maïs et les câpres.



Retrouvez d'autres recettes ainsi que nos produits sur [www.indigena.be](http://www.indigena.be)

**Matière:** 100% argile, ni plomb ni vernis. **Utilisation:** gaz, électricité, four, micro-ondes, sauf induction. **Entretien:** avant 1ère utilisation, remplir le récipient d'eau à moitié et le mettre 30 min au four à 200°C. Des variations de teintes peuvent apparaître au contact d'une source de chaleur excessive. Le lave-vaisselle est autorisé mais pas conseillé. Évitez les changements brusques de température et l'utilisation d'ustensiles trop tranchants.

## AJIACO BOGOTANO

for 10 guests

COOKING WITH LA CHAMBA BLACK POTTERY  
BY INDIGENA

1 hour

- |                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| - 1 whole chicken          | - 3 cobs of corn            |
| - 3 onions                 | - 3 avocados                |
| - 5 spring onions          | - 1 dl of thick cream       |
| - 1 kg Bintje potatoes     | - 2 limes                   |
| - 750 g Ratte potatoes     | - 1 pot of capers with stem |
| - 500 g Vitelotte potatoes | - 1 bunch of coriander      |
| - 2 bay leaves             | - salt, pepper              |
| - 2 celery stalks*         |                             |

\* replaces guasca, a wild aromatic herb from Latin America.

*The Ajiaco Bogotano is a typical dish from Colombia, traditionally prepared and served in the cooking pot «olla con tapa» ; which is at the origin of the pottery of La Chamba.*

Cut the potatoes and onions into thick slices. Brown the onions and chicken in the pot of La Chamba. Add the bay leaves, coriander, potatoes and cover the ingredients with water. Cook for 30 min over medium heat. Take out the chicken and hold it aside. Add the celery stalks to the broth and cook for 30 min. Add salt & pepper to taste. Stir and serve your pot at the table. Arrange small bowls of La Chamba with the minced chicken, avocado, limes, the cream, chopped coriander, corn cobs and capers.



To find out more about our products & other recipes, head over to [www.indigena.be](http://www.indigena.be)

**Material:** 100% natural clay, without paint or lead. **Usage:** Can be used to cook on gas, electricity, in the oven or in the microwave (with the exception of induction). **Maintenance:** Before using your pot for the first time, fill the bowl halfway with water and place it in the oven at 200°C for 30 min. Differences in colour can appear on the product due to contact with extreme heat. Use of dishwasher is allowed, but not recommended. Avoid strong & sudden changes in temperature and avoid using sharp utensils.

## AJIACO BOGOTANO

voor 10 gasten

KOKEN MET ZWARTE POTTEN VAN LA CHAMBA  
BY INDIGENA

1 uur

- |                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| - 1 kip                     | - 3 maiskolven                 |
| - 3 ajuinen                 | - 3 avocado's                  |
| - 5 lente-uitjes            | - 1dl dikke room               |
| - 1 kg bintje aardappelen   | - 2 limoenen                   |
| - 750 g ratte aardappelen   | - 1 pot kappertjes met stengel |
| - 500 g truffel aardappelen | - 1 bundel koriander           |
| - 2 laurierblaadjes         | - peper, zout                  |
| - 2 stengels selder *       |                                |

\* vervangt guasca, een wild aromatisch kruid uit Latijns-Amerika

**Ajiaco Bogotano is een typisch gerecht uit Colombia, traditioneel bereid en geserveerd in de kookpot « olla con tapa » ; de pot aan de oorsprong van het aardewerk uit La Chamba.**

Snij de aardappelen, ajuin en lente-uitjes in dikke stukken. Bak de uien en kip in de pot van La Chamba. Voeg laurierblaadjes, koriander, aardappelen toe en voeg water toe aan de pot tot de ingrediënten bedekt zijn. Kook op middelhoog vuur gedurende 30 min. Haal de kip uit de pot en houd deze terzijde. Voeg de stengels selder toe aan de bouillon en kook gedurende 30 min. Voeg zout en peper toe naar eigen smaak. Roer en serveer de pan aan tafel. Schik kleine kommen van La Chamba met stukjes kip, avocado, limoen, de room, gehakte koriander, maïs en kappertjes.



Ontdek meer over onze producten & recepten via [www.indigena.be](http://www.indigena.be)

**Materiaal:** 100% natuurlijke klei, zonder verf of lood. **Gebruik:** Kan gebruikt worden op gas en elektrisch vuur, in de oven en in de microgolf (behalve inductie). **Onderhoud:** Vóór het eerste gebruik, vul de pot of schaal tot de helft met water en verwarm gedurende 30 min op 200°C. Kleurverschillen kunnen ontstaan bij contact met een te sterke open vlam. Vaatwas is toegestaan, maar niet aangeraden. Vermijd blootstelling aan hoge temperatuur verschillen en het gebruik van te scherp keukengerei.

