



Drumsticks met ketjap-rozemarijnglaze

en groentefrietten met ketchupmayonaise



30-40min



2 personen

Kip uit de oven is eigenlijk altijd een hit. Want wie houdt er nu niet van mals en sappig vlees met een krokante korst? We gaan vandaag nog een stapje verder door de kip vlak voor het einde met een zelfgemaakt ketjap-rozemarijnglaze te bestrijken. Het resultaat is heerlijke kleverige drumsticks, waar je je vingers letterlijk bij aflikt.

Wat je van ons krijgt

- 4 drumsticks
- 1 zakje zoet paprikapoeder
- 2 zoete aardappels
- 1 knolselderij⁹
- 5g verse rozemarijn
- 1 zakje ketjap manis⁶
- 2 zakjes mayonaise^{3,10}
- 1 zakje ketchup
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- dunschiller
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), soja (6), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

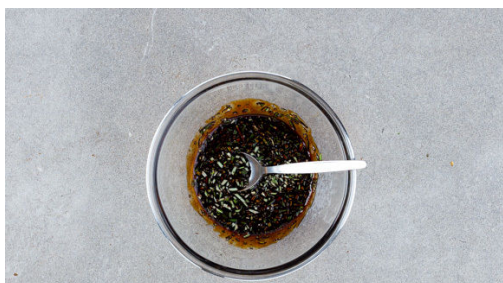
Voedingswaarde per portie

calorieën 884kcal, vet 52.5g, koolhydraten 51.0g, eiwit 45.9g



1. Drumsticks kruiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Dep de **drumsticks** droog. Meng 2el olijfolie met het **paprikapoeder**, 1tl zout en een snuf peper en wrijf de **drumsticks** in met de **helft tot 2/3e van de marinade**. Leg de **drumsticks** op een bakplaat met bakpapier en rooster ze 25-30min in de oven. Zet de **rest van de marinade** opzij tot stap 4.



4. Ketjapglaze maken

Roer de **rozemarijn** en **ketjap manis** door de **rest van de marinade**.



2. Groenten snijden

Schil de **zoete aardappel** en de **knolselderij** en snijd ze in vingerdikke staafjes. Pluk de **rozemarijnnaldjes** en hak ze zo fijn mogelijk.



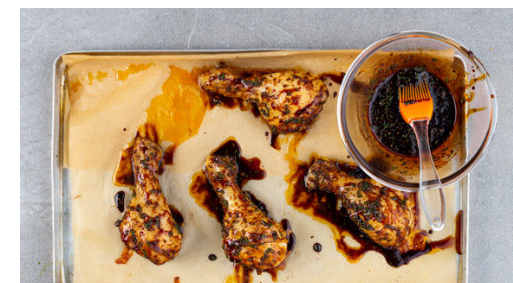
5. Ketchupmayo maken

Meng de **mayonaise** met de **ketchup** en een snuf zout en peper. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



3. Groentefriet roosteren

Verdeel de **groentefriet** over een tweede bakplaat met bakpapier en hussel om met 2-3el olijfolie. Rooster 20-25min in de oven tot de **friet** gaar is.



6. Drumsticks bestrijken

Haal de **drumsticks** 5min voor de eindtijd uit de oven. Bestrijk ze met de **ketjapglaze** en rooster nog 5min tot het **vlees** gaar is. Breng de **groentefriet** op smaak met zout en peper en serveer met de **drumsticks** en **ketchupmayo**. Garneer met de **bosui** en druppel evt. nog wat **braadsappen** over de kip.