



Drumsticks met ketjap-rozemarijnglaze

en friet van knolselderij en zoete aardappel



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 zelfgemaakte 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
- 25ml ketjap manis⁶
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise³
- tomatenketchup
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

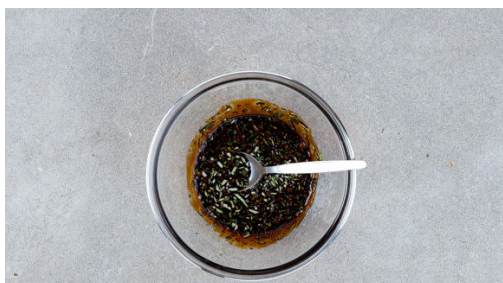
Voedingswaarde per portie

calorieën 809kcal, vet 45.1g, koolhydraten 49.5g, eiwit 45.6g



1. Drumsticks kruiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Dep de **drumsticks** droog. Meng 2el olijfolie met het **paprikapoeder**, 1tl zout en een snuf peper en wrijf de **drumsticks** in met de **marinade**. Leg de **drumsticks** op een bakplaat met bakpapier en rooster ze 25-30min in de oven. Bewaar de **achtergebleven marinade**.



4. Glaze maken

Roer de **rozemarijn** en **ketjap manis** door de **achtergebleven marinade**.



2. Groenten snijden

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



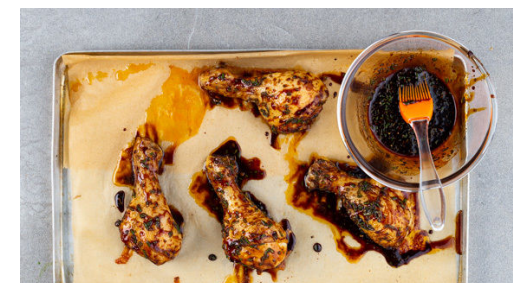
5. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng 2el mayonaise met 1el ketchup en breng evt. op smaak met zout en peper.



3. Groentefriet roosteren

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



6. Drumsticks afmaken

Haal de **drumsticks** ca. 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**.