



Drumsticks met pimentón, zoete aardappelpart en salade



30-40min



2 personen

Pimentón is Spaans voor gerookte paprika. Om dit poeder te maken, worden rijpe rode paprika's gerookt met eikenhout, gedroogd en fijngemalen. Dit specerij verleent paëllas hun typische smaak en is daarom onmisbaar in de Spaanse keuken. Wij geven de drumsticks extra veel smaak door ze te marineren in een laagje olijfolie, gemengd met paprikapoeder. Voor een mooi contrast serveer je er een frisse...

Wat je van ons krijgt

- venkel
- blijie ilper drumsticks
- Braeburn-appel
- zoete aardappels
- gerookt paprikapoeder
- citroen
- wortel
- speculaaskruiden
- gouden rozijnen

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakplaat
- keukenrasp
- oven met grillfunctie

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 970kcal, vet 34.5g,
koolhydraten 116.0g, eiwit 36.1g



1. Drumsticks bakken

Oven op 220°C hetelucht/240°C voorverwarmen. Evt. huid van de **drumsticks** met een scherp mesje verwijderen voor een minder vette maaltijd. **Drumsticks** met 1-2el olijfolie, peper en zout inwrijven en op een bakplaat leggen. 10min in de oven bakken.



4. Groenten voorbereiden

Intussen **venkel** halveren, kern verwijderen en in dunne reepjes snijden. **Wortel** schoonboenen en grof raspen. **Appel** in vieren snijden, klokhuis verwijderen en in dunne schijfjes snijden. **Citroenschil** fijnraspen en **citroen** halveren. **1 helft** uitpersen en **andere helft** in partjes snijden.



2. Aardappels snijden

Ondertussen **zoete aardappels** in de lengte halveren en vervolgens in 1cm brede **parten** snijden.



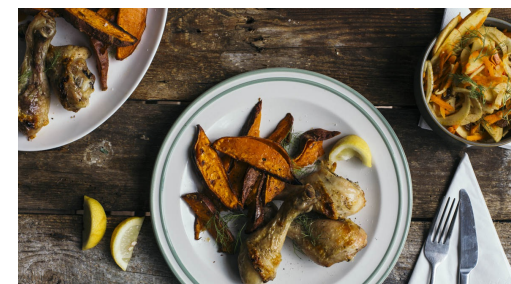
5. Salade maken

1tl speculaaskruiden, **1el citroensap**, **1tl citroenrasp**, 2el olijfolie, peper en zout tot een **dressing** mengen. **Venkel**, **appel**, **wortelrasp** en **rozijnen** met **dressing** in een grote kom mengen. **Salade** op smaak brengen met zout en peper.



3. Aardappels bakken

Zoete aardappelpartten met 1-2el olijfolie, **gerookt paprikapoeder** en zout en peper kruiden. Na 10min baktijd, de **parten** aan de bakplaat met **drumsticks** toevoegen en alles nog 20-25min bakken totdat de **drumsticks** en **parten** gaar zijn.



6. Drumsticks serveren

Drumsticks met **aardappelpartten**, **salade** en **citroenparten** serveren.