



Malse BBQ-drumsticks

met een zomerse aardappel-paprikasalade



30-40min



2 personen

Heb je je ooit afgevraagd hoe je jouw kipdrumsticks op zijn BBQ-best laat smaken? Zoek dan niet verder, want wij geven het geheim in dit recept prijs! Malse, sticky kipdrumsticks worden tot perfectie gekarameliseerd en gebakken. Je serveert ze met een knapperige maïs-paprikasalade met gekookte aardappels en een frisse mayo-limoendressing. Daarmee heb je gelijk de zomer in je bol!

Wat je van ons krijgt

- 4 drumsticks
- 250g kruimige aardappels
- 1 blikje maïs
- 1 groene paprika
- 1 rode paprika
- 10g verse koriander
- 1 limoen
- 1 zakje Zaanse mayonaise ^{3,10}
- 1 beker yoghurt ⁷
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- heteluchtoven of barbecue
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- fijne keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 771kcal, vet 44.0g, koolhydraten 45.5g, eiwit 41.7g



1. Kipdrumsticks bakken

Steek de BBQ aan of verwarm de oven voor op 220°C. Breng water in een waterkoker aan de kook voor stap 2. *Ovenbereiding:* leg de **drumsticks** op een bakplaat met bakpapier en wrijf ze in met 1el olijfolie, 1/2tl zout en 1tl peper. Rooster de **drumsticks** 20-25min in de oven. Rol halverwege om. *BBQ-bereiding:* snijd de **drumsticks** 2-3x in met een scherp mes en bak ze per zijde 8-10min.



4. Saladesaus maken

Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes grof. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Meng de **helft van de yoghurt** met de **mayonaise**, **1tl limoenrasp**, **1-2el limoensap** en **1el koriander**. Breng de **sous** op smaak met peper en zout. Bewaar de **rest van de yoghurt** voor een ander recept of verwerk in een smoothie.



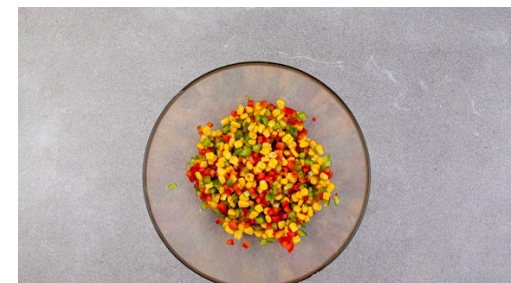
2. Aardappels koken

Boen de **aardappels** schoon en snijd ze in blokjes. Doe de **aardappels** met een flinke snuf zout in een kleine kookpan en schenk er gekookt water bij tot ze onderstaan. Breng het geheel aan de kook en kook de **aardappels** in 12-15min beetgaar. Giet af in een vergiet en laat uitstomen.



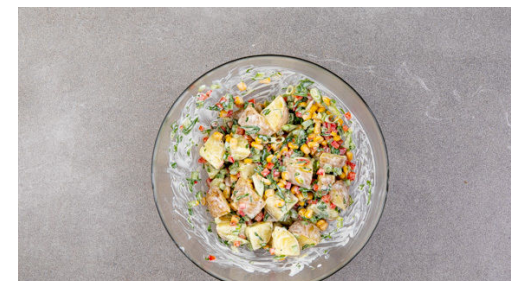
5. Kip afmaken

Meng de **BBQ-saus** met 1-2tl olijfolie. Neem de **drumsticks** uit de oven of van de BBQ na de kooktijd uit stap 1. Bestrijk ze rondom met een laagje **BBQ-saus** en bak de **drumsticks** nog 10-15min in de oven of 5-10min op de BBQ totdat het **vlees** gaar is. Draai de **drumsticks** halverwege. Bestrooi de **drumsticks** met **1el koriander**.



3. Salade voorbereiden

Giet de **maïs** af. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in kleine blokjes. Doe de **paprika** en **maïs** in een grote kom.



6. Salade afmaken

Snijd de **bosui** in dunne ringetjes. Doe de **bosuingen** met de **saladesaus** en **gekookte aardappels** bij de **groenten** in de kom en hussel om. Serveer de **BBQ-kip drumsticks** met de **aardappelsalade** en bestrooi het geheel met de **rest van de koriander**.