



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 paprikapoeder
- 2 zoete aardappels
- 2 kleine knolselderijen ¹
- 5g verse rozemarijn
- 50ml ketjap manis ³
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ²
- 1el 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

selderij (1), eieren (2), soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

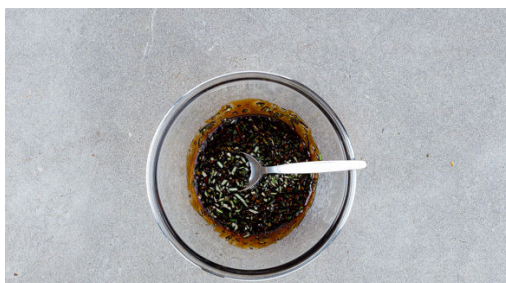
Voedingswaarde per portie

calorieën 949kcal, vet 58.2g, koolhydraten 57.0g, eiwit 40.0g



1. Vlees kruiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Dep het **vlees** droog. Meng het **paprikapoeder** met 2el olijfolie, 1tl zout en een snuf peper en wrijf het **vlees** in met de **marinade**. Laat het **vlees** kort uitlekken, leg ze op een bakplaat met bakpapier en rooster 30-35min in de oven. Bewaar de **overgebleven marinade**.



4. Glaze maken

Roer de **rozemarijn** en de **helft van de ketjap manis** door de **overgebleven marinade**.



2. Groente snijden

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



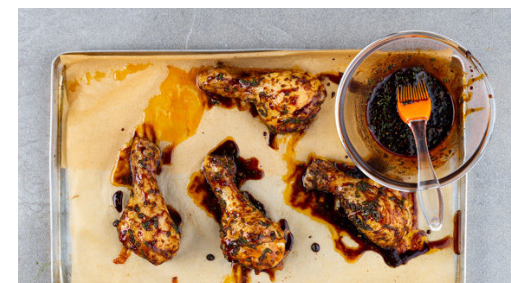
5. Bosui snijden

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



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. Vlees afmaken

Haal het **vlees** 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 peper en zout en serveer met de **drumsticks** en **ketchupmayo**. Garneer met de **bosui** en druppel evt. nog wat **braadsappen** over de **drumsticks**.