



Kipdrumsticks met passievruchtenglaze

met coleslaw en rijst



ca. 45min



2 personen

Drumsticks, o drumsticks... wie wordt er niet lyrisch van deze versie van het meest veelzijdige stukje vlees? Vandaag maak je een glaze van passievrucht en sinaasappel – om je vingers bij af te likken. De smeuge coleslaw en luchtige jasmijnrijst zorgen ervoor dat elke hap een feest is.

Wat je van ons krijgt

- 4 drumsticks
- 150g jasmijnrijst
- 1 wortel
- 1 rode kool
- 2 passievruchten
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 1 zakje sriracha
- 25ml tamari-sojasaus³

Wat je thuis nodig hebt

- 3el mayonaise¹
- 2el tomatenketchup
- 1el honing
- 1tl mosterd²
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers
- zeef

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

Allergenen

Eieren (1), Mosterd (2), Soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1014kcal, vet 49.7g, koolhydraten 94.7g, eiwit 42.8g



1. Vlees bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Dep het **vlees** droog en meng met 2el plantaardige olie en een ½tl zout. Verdeel gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en bak het **vlees** in 30-35min gaar en goudbruin.



4. Rijst koken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



2. Dressing maken

Klop een **dressing** van 3el mayonaise, 1tl mosterd, 1tl azijn en een snuf zout en suiker. Breng in een kleine kookpan 300ml licht gezouten water aan de kook voor de **rijst**.



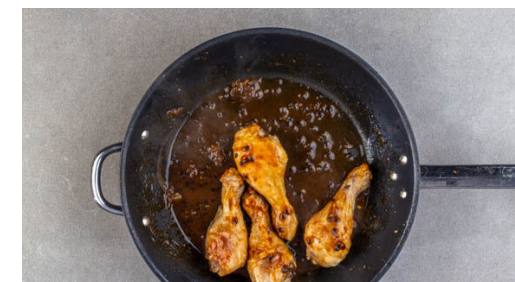
5. Glaze maken

Halveer de **passievruchten** en schraap de **pitjes incl. sap** met een lepel in een middelgrote koekenpan. Pers de **sinaasappel** uit. Voeg het **sinaasappelsap**, de **sriracha**, de **sojasaus**, 2el ketchup, 1el honing, 1-2el water en 1tl azijn toe aan de pan. Laat de **glaze** 2-3min inkoken op middelhoog vuur, totdat er een klevrige consistentie ontstaat.



3. Coleslaw voorbereiden

Schil of schrob de **wortel** en rasp grof. Halveer de **rode kool** en snijd 'm in hele dunne reepjes. Meng de **groente** met de **dressing** en kneed ca. 1min met je handen. Je kunt hiervoor het beste keukenhandschoenen aantrekken.



6. Vlees glaceren

Voeg het **vlees incl. braadsappen** toe aan de pan en meng tot alles goed bedekt is met de **glaze**. Serveer de **drumsticks** met de **rijst** en de **coleslaw** en besprenkel de **rijst** evt. met de **rest van de glaze**.