



Kokos-limoendrumsticks

met Caribische paprikaslaw



ca. 25min



2 personen

Als je ons een beetje kent, weet je dat we dol zijn op gepaneerde kip, in alle soorten en maten. Meestal voorzien we kipfilet van een knapperig korstje, maar dit keer gaan we aan de slag met malse drumsticks. De Caraïbische slaw en de kokos en limoen geven dit gerecht een heerlijk tropisch tintje.

Wat je van ons krijgt

- 4 drumsticks
- 1 zakje cajunkruiden ¹⁰
- 1 limoen
- 1 zakje kokosrasp
- 1 rode paprika
- 10g verse koriander
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 1 witte kool
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- aluminiumfolie

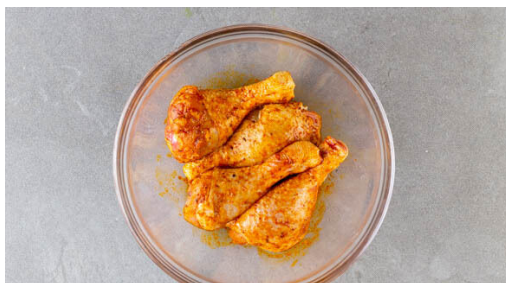
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

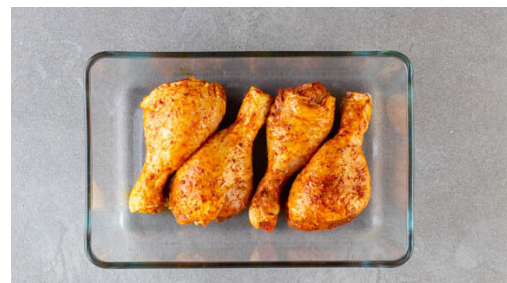
Voedingswaarde per portie

calorieën 672kcal, vet 50.0g, koolhydraten 21.6g, eiwit 36.3g



1. Kip voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Meng 1el olie met **1-2tl kipkruiden** en een snuf zout en peper. Masseer de **kip** in met de **marinade**.



2. Kip braden

Leg de **drumsticks** in een ovenschaal en braad ze 20-22min in de oven tot het **vlees** bijna gaar is (grotere **drumsticks** hebben 2-3min meer nodig).



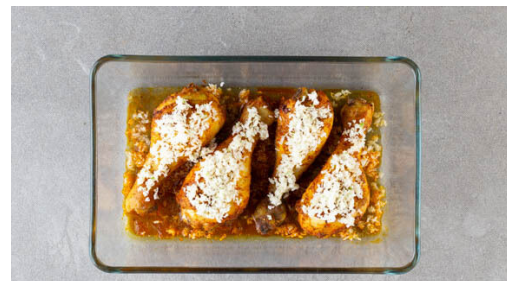
3. Slaw voorbereiden

Snijd de **kool** in heel dunne reepjes en de **bosui** in ringetjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in kleine blokjes. Houd een **paar korianderblaadjes** apart voor stap 6 en hak de **rest van de koriander** fijn.



4. Dressing maken

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Meng in een grote kom **1-2el limoensap**, de mayonaise en 1el olie. Breng de **dressing** op smaak met peper en zout.



5. Kokostopping maken

Meng de **kokosrasp** met **1/2tl limoenrasp** en 1el olie. Neem na 20-22min de ovenschaal met **kip** uit de oven. Zet de grillfunctie aan of verhoog de temperatuur naar 250°C. Verdeel de **kokostopping** over de **kip** en druk iets aan. Bak de **kip** nog eens 2-3min tot de **topping** goudbruin is.



6. Slaw afmaken

Doe de **koolreepjes**, **paprika** en de **helft van de bosui** met de **fijnggehakte koriander** in de kom met **dressing** en hussel om. Breng de **slaw** op smaak met peper en zout. Serveer de **kip** met de **slaw** en bestrooi met de **rest van de bosui** en de **korianderblaadjes**.