



Kruidige ketjapdrumsticks

op Surinaamse stamppot met zuurkool



30-40min



2 personen

Benieuwd hoe je de lekkerste kippenboutjes maakt? Volgens chef Martina doe je dat in de oven. Op die manier worden ze vanbuiten intens krokant en vanbinnen heerlijk mals en sappig. De kip breng je op smaak met ketjap manis en garam masala, beide niet weg te denken uit de Surinaamse keuken.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 wortel
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 4 drumsticks
- 2 uien
- 1 verse chilipeper
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 1 zakje garam masala
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pak wijnzuurkool

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer met beker
- dunschiller
- maatbeker
- bakkwast
- zeef
- aardappelstamper

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

Allergenen

soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 730kcal, vet 26.9g, koolhydraten 67.7g, eiwit 48.3g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukjes. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte door en dan in plakjes. Snijd de **tomaat** in blokjes. Pel en hak de **knoflook** grof.



4. Groenten koken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en voeg de **wortel** en **knoflook** met de **rest van de ui** en **garam masala** toe. Bak ca. 2min en voeg de **aardappels** met 200ml heet water en het **bouillonpoeder** toe. Kook de **groenten** afgedekt ca. 10min.



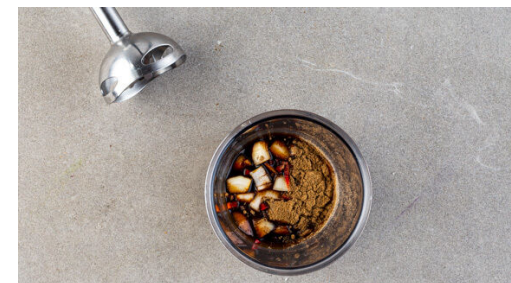
2. Drumsticks bakken

Dep de **drumsticks** droog en wrijf ze in met 2el plantaardige olie en een snuf zout. Leg op een bakplaat met bakpapier en bak de **drumsticks** ca. 15min in de oven.



5. Drumsticks afmaken

Neem na ca. 15min de bakplaat met **kip** uit de oven en bestrijk de **drumsticks** met de **marinade**. Bak nog 5-10min tot het **vlees** gaar is.



3. Marinade maken

Pel en hak de **uien** grof. Verwijder de zaadlijsten en hak de **helft van de chilipeper** fijn (je kunt naar smaak meer chilipeper gebruiken). Doe de **helft van de ui** met de **helft van de gehakte chilipeper**, de **ketjap manis** en **1tl garam masala** in een hoge (maat)beker en pureer glad.



6. Stampot maken

Spoel de **helft van de zuurkool** (de rest wordt niet gebruikt) in een zeef om en voeg met de **tomaat** aan de groentepan toe. Kook nog 5-10min tot de **aardappels** gaar zijn en stamp alles tot een grove **puree**. Proef of je peper of zout wil toevoegen. Serveer de **drumsticks** bovenop de **stampot** en bestrooi met de **rest van de gehakte chilipeper**.