



Krokante Mexicaanse kipdrumsticks

met salade van paprika, zwarte bonen en maïs



30-40min



2 personen

Tortillachips zijn niet alleen heerlijk als snack om te dippen, je kunt ze ook goed gebruiken om kippenbouten mee te paneren. Zo maak je in een handomdraai krokante én smakvolle kippenbouten. Vandaag combineren we ze met een kleurrijke salade van zwarte bonen, rode paprika en frisse maïs. Daarbij maken we een romige dressing met limoen en koriander en voor extra crunch strooien we ook nog wat tortillachips over de salade.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje guacamolekruiden
- 1 blik zwarte bonen
- 1x tortillachips
- 4 drumsticks
- 1 rode paprika
- 1 verse maïskolf
- 1 bosui
- 10g verse koriander
- 1 limoen

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- bloem ¹
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Als je rauwe maïs niet zo lekker vindt, kun je de korrels kort koken in zout water en dan direct in koud water laten afkoelen; of je kunt ze kort opbakken in een koekenpan met 1tl olie.

Allergenen

gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 949kcal, vet 44.8g, koolhydraten 75.3g, eiwit 55.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Meng de **kruidenmix** met 2el bloem en 1/2tl zout. Giet de **bonen** af boven een kom, zodat je het vocht opvangt. Spoel de **bonen** af met koud water. Verkruimel de **tortillachips** grof.



4. Salade voorbereiden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Verwijder de bladeren en witte draden van de **maïskolf**. Snijd met een scherp de **korrels** van de **kolf**. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Pluk de **korianderblaadjes** en snijd ze grof. Leg de **steeltjes** opzij. Meng de **bonen** met de **paprika**, **maïs** en de **bosui**.



2. Vlees paneren

Verwijder het **vel** van de **kippenbouten**. Dep het **vlees** droog en wrijf in met het **kruidenmengsel**. Wentel het **vlees** door het **bonenvocht** en dan door de **verkruimelde tortillachips**. Druk de **tortillachips** aan met je vingers en leg het **vlees** op een bakplaat met bakpapier.



5. Dressing maken

Rasp de **citroenschil** en pers het **sap** uit. Meng de **helft van het limoensap** door de **salade**. Pak een staafmixer en hoge beker en maak een romige **dressing** van de **limoenschil**, de **koriandersteeltjes** en 3el mayonaise. Proef en breng op smaak met de **rest van het limoensapen** peper en zout. Meng de **dressing** door de **salade**.



3. Vlees bakken

Leg de **rest van de tortillachips** naast het **vlees** op de bakplaat en bak het geheel ca. 30min in de oven. Draai de **kippenbouten** halverwege voorzichtig om – het is niet erg als er een paar **tortillachips** vanaf vallen.



6. Afmaken en serveren

Haal het **vlees** uit de oven en verdeel over borden. Meng de **helft van de gebakken tortillachips** kort voor het serveren door de **salade** en strooi de **rest van de tortillachips** eroverheen. Verdeel de **salade** naast de **kip** over de borden.