

MARLEY SPOON



BBQ kip drumsticks

met een romige maïs-paprikasalade



30-40min



2 personen

Heb je je ooit afgevraagd hoe je jouw kipdrumsticks op zijn BBQ-best laat smaken? Zoek dan niet verder, want wij geven het geheim in dit recept prijs! Malse, sticky kipdrumsticks worden tot perfectie gekarameliseerd en gebakken. Je serveert ze met een knapperige maïs-paprikasalade met een frisse mayo-limoendressing en topt je bordje af met witte kaas. Daarmee heb je gelijk de zomer in je bol!

Wat je van ons krijgt

- mayonaise ^{3,6,9,10}
- maïs
- verse koriander
- limoen
- BBQ-saus ¹
- rode paprika
- witte kaas ⁷
- groene paprika
- bosui

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- oven
- ovenschaal
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 753.0kcal, vet 53.5g, eiwit 39.6g, koolhydraten 24.3g



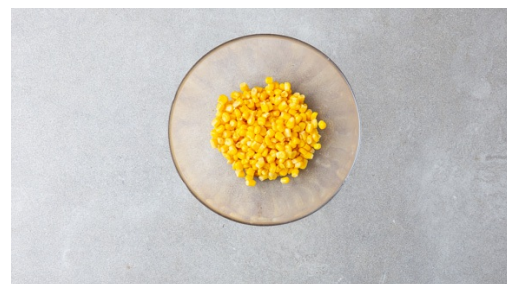
1. Kip drumsticks bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Dep de **drumsticks** droog met keukenpapier en hussel ze in een grote ovenschaal om met 1el olijfolie, 1/2-1tl zout en 1tl peper. Rooster de **drumsticks** 20min in de oven. Draai de **drumsticks** halverwege om.



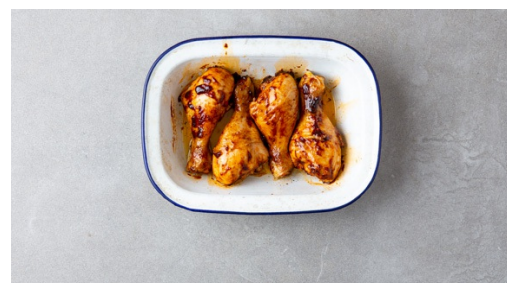
4. Saladesaus maken

Hak de **koriander** zonder de harde steeltjes grof. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Meng de **mayonaise** met **1tl limoenrasp**, **1-2el limoensap** en **1el gehakte koriander** in een kommetje. Verkruiemel de **helft van de kaas** er grof boven en roer door. Breng de **sous** op smaak met peper en zout.



2. Maïs afgieten

Giet de **maïs** af en doe de **korrels** in een grote kom.



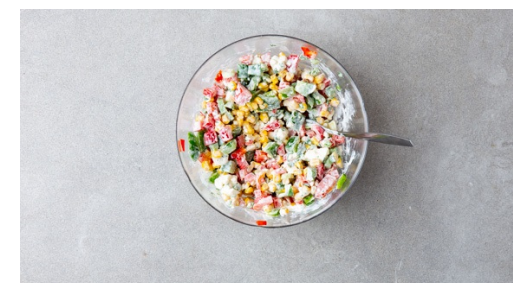
5. Kip afmaken

Meng de **BBQ-saus** met 1-2tl olijfolie in een kommetje. Neem na 20min de **drumsticks** uit de oven en besmeer ze met de **BBQ-saus**. Bak nog 10-15min in de oven totdat de **kip** gaar is. Draai de **drumsticks** halverwege om. Neem ze uit de oven en bestrooi met **1el gehakte koriander**.



3. Paprika's toevoegen

Snijd de **paprika's** doormidden, verwijder de kern en de steeltjes en snijd de **paprika's** in kleine blokjes. Doe de **paprikablokjes** bij de **maïs**.



6. Salade afmaken

Snijd de **bosui** in dunne ringetjes. Doe de **bosuiringen** met de **sous** en de **rest van de koriander** bij de **groenten** in de kom en roer door. Verkruiemel de **rest van de kaas** erboven en serveer de **BBQ-kipdrumsticks** met de **salade**.