
Geroosterde drumsticks

en Caesarsalade van spruitjes



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- knoflook
- kikkererwten
- mayonaise ^{3,10}
- panko ¹
- spruitjes
- drumsticks
- ijsbergsla
- Italiaanse harde kaas ⁷
- citroen
- appel

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp
- oven
- staafmixer
- zeef

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

Allergenen

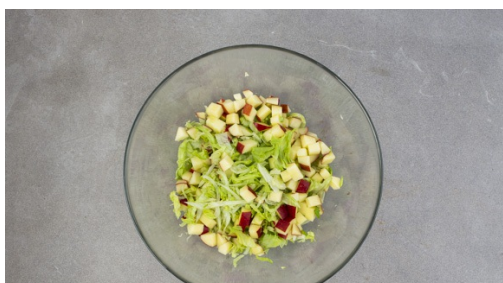
gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Vang bij het afgieten van de **kikkererwten** het **vocht** in een kommetje op. Verdeel de **kikkererwten** over een helft van een bakplaat met bakpapier en besprenkel ze met 1el olijfolie en bestrooi met een snuf zout. Hussel om. Rasp de **citroenschil** fijn. Doe 5-6el bloem in een 2e kom. Meng in een 3e kom de **panko** met de **citroenrasp**.



4. Salade voorbereiden

Snijdt intussen de stronk van de **ijsbergsla** en verwijder evt. de buitenste blaadjes. Snijd de **krop sla** dan doormidden en vervolgens in dunne reepjes. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **appelpartjes** in blokjes. Doe de **sla** met de **appel** in een grote kom.



2. Kip paneren

Wrijf de **drumsticks** in met een snuf zout en peper. Haal ze één voor één eerst door de bloem (schud overtollig bloem ervanaf), dan door het **kikkererwtenwater** en tot slot door de **panko**. Leg ze ook op de bakplaat. Besprenkel de **drumsticks** met 2el olie en bak 25-30min in de oven totdat ze gaar zijn en een krokante korst hebben. Draai de **drumsticks** halverwege om.



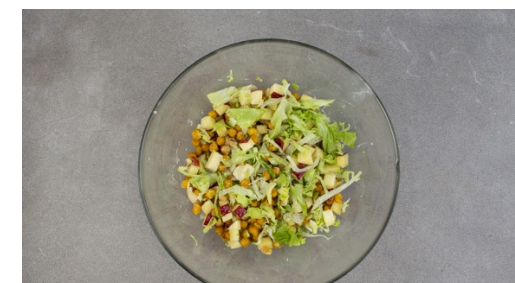
5. Dressing maken

Pers de **citroen** boven een hoge (maat)beker uit en voeg 2el water, de **mayonaise** en een gepelde **knoflookteen** toe. Rasp de **helft van de kaas** er grof boven en voeg 1/4tl peper toe. Pureer met een staafmixer tot een gladde **dressing**. Giet de **dressing** over de **salade** en schep om.



3. Groenten roosteren

Snijdt de stronkjes van de **spruitjes** en halveer ze. Verwijder evt. vuile blaadjes na 10-15min de bakplaat uit de oven en leg de **spruitjes** ook op de bakplaat. Besprenkel ze met 1el olijfolie en bestrooi met 1/2tl zout en peper naar smaak. Rooster de **spruitjes** met de **drumsticks** mee tot ze gaar zijn.



6. Serveren

Voeg de **geroosterde kikkererwten** aan de **salade** toe en rasp er de **rest van de kaas** over. Schep om. Proef en breng de **salade** op smaak met peper en zout. Serveer de **drumsticks** met de **salade** en **spruitjes**. Tip: roer de **spruitjes** door de **salade** als iedereen de **spruitjes** lekker vindt.