



# Buffalo chicken



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Moeilijk



# Ingrediënten

## Voor de marinade:

1 1/2 kilogram kippenbout  
3 l water  
180 gram grof zeezout  
90 gram bruine suiker  
2 eetlepels gedroogde chilipepers

## Voor de kruidenmix:

2 eetlepels paprikapoeder (gerookt)  
1 eetlepel komijnpoeder  
1 eetlepel fleur de sel  
1 eetlepel bruine suiker

## Voor de saus:

75 gram boter  
125 ml chilisaus  
1 eetlepel esdoornsiroop (of vloeibare honing)

# Bereidingswijze

- 1.** Snij de kippenbouten doormidden, zodat je drumsticks en dijen hebt. Giet 1 liter water in een grote kookpot en voeg hier het zout, de bruine suiker en de gedroogde chili aan toe. Breng aan de kook en roer tot het zout en de suiker zijn opgelost. Haal van het vuur en voeg 2 extra liter water toe. Leg de stukken kip in een kom en overgiet met dit mengsel. Zet in de koelkast en laat minstens een dag marinieren. Haal de stukken kip daarna uit dit mengsel en dep goed droog. Het vocht mag je weggieten.



- 2.** Meng op een bakplaat alle ingrediënten voor de kruidenmix. Voeg de stukken kip toe en zorg ervoor dat elk stukje kip bedekt is met kruiden. Zet de bakplaat nu 1 uur in een op 160 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Maak ondertussen de saus. Smelt de boter in een steelpan met de chilisaus en de esdoornsiroop. Meng goed en verdeel over de kip zodra deze uit de oven komt.