Buffalo drumsticks met blauwekaasdressing

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

Voor de drumsticks:

1 kilogram drumstick
1 eetlepel zonnebloemolie
2 eetlepels bakpoeder
1 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel peterselie (fijngehakt)
peper en zout

Voor de Buffalosaus:

60 gram boter
100 ml pikante chilisaus
1 eetlepel honing
1 theelepel knoflookpoeder

Voor de blauwekaasdressing:

100 gram blauwe kaas (bijv. roquefort of gorgonzola)
100 gram zure room
2 eetlepels mayonaise
1 theelepel citroensap
peper

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 200 °C. Dep de drumsticks goed droog en meng ze met de zonnebloemolie, het bakpoeder, het knoflookpoeder en het paprikapoeder. Breng verder op smaak met peper en zout.**

2. **Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 40 à 45 minuten in de oven tot ze goudbruin en knapperig zijn. Keer ze halverwege de baktijd om.**

3. **Maak de Buffalosaus: smelt de boter in een pannetje en meng er de chilisaus, de honing en het knoflookpoeder onder. Laat op een zacht vuur een drietal minuten sudderen.**

4. **Prak voor de kaasdressing de blauwe kaas fijn en meng er de zure room, de mayonaise en het citroensap onder. Kruid met peper.**

5. **Wentel de gebakken drumsticks door de pikante saus en leg ze op een mooie serveerschaal. Werk af met de peterselie en geef er de dressing bij.**