



Drumsticks met oosterse rub



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

8 drumsticks
zonnebloemolie
1 handvol koriander
2 lente-uitjes (in ringen)
4 eetlepels chilisaus

Voor de rub:

2 eetlepels sesamzaadjes
2 eetlepels gemberpoeder
2 theelepels korianderpoeder
1 theelepel currypoeder
1 1/2 eetlepels lichtbruine suiker
1 theelepel peper
1 theelepel zout

Bereidingswijze

- 1.** Rooster voor de rub de sesamzaadjes in een droge koekenpan lichtbruin. Schep daarna direct uit de pan en laat afkoelen. Meng met de overige ingrediënten.
- 2.** Dep de drumsticks goed droog met keukenpapier en bestrijk ze met zonnebloemolie. Kruid ze met de rub.
- 3.** Leg de drumsticks op het hete rooster. Sluit het deksel en laat het vlees in ongeveer 45 minuten garen. Draai de kip af en toe om tijdens het bakken.



- 4.** Werk de drumsticks voor het serveren af met de koriander en de lente-ui. Serveer als hapje of voorgerecht, met de chilisaus.