



Gemarineerde drumsticks



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 1 eetlepel honing (vloeibare)
- 2 eetlepels tomatenketchup
- 2 eetlepels sojasaus
- 1/4 koffielepel chilipoeder
- 1 kilogram kippenonderboutje

Bereidingswijze

- 1.** Meng de knoflook met de honing, de ketchup, de sojasaus en de chilipoeder.
- 2.** Giet de marinade over de kippenonderboutjes. Meng goed.
- 3.** Laat minstens 30 minuten marineren in de koelkast. Meng ondertussen regelmatig om.
- 4.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 5.** Leg de onderboutjes naast elkaar op een ovenschaal.
- 6.** Zet gedurende 45 minuten in de voorverwarmde oven tot de drumsticks mooi bruin en gaar zijn. Keer ze regelmatig om.