



KOKEN MET EEN BUDGET

Pittige drumsticks uit de airfryer

BIJGERECHT

🕒 10 + 60 + 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

🛒 4 drumsticks

voor de marinade

🛒 1 teentje knoflook (fijnggehakt)

🛒 ½ t; gerookt paprikapoeder of paprikapoeder

🛒 ½ tl hete pepersaus

🛒 ½ el bruine basterdsuiker

🛒 ½ el mosterd

🛒 1 el olijfolie

MATERIAAL: airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 200°C.
2. Leg de drumsticks in het mandje en laat ze in 15 minuten bruin worden.
3. Verlaag de temperatuur naar 150°C en bak de drumsticks nog 10 minuten verder.

TIP 1: Vervang de pepersaus in dit recept voor pittige drumsticks door chilipoeder.

TIP 2: Neem honing in plaats van basterdsuiker.

Bron: boodschappen.nl

