



Kipdrumsticks met citroen en honing

2 personen – hoofdgerecht

60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 citroen
- 2 el olijfolie
- 1 el honing
- 1 teentje knoflook
- ½ rode peper
- ½ tl oregano (gedroogd)
- 4 kipdrumsticks

MATERIAAL: airfryer, fijne rasp, bakkwastje

ZO MAAK JE HET:

1. Boen de citroen schoon en rasp de helft van de gele schil.
2. Pers de vrucht uit. Meng het sap met het citroenrasp, 2 el olie en de honing in een ruime kom.
3. Snijd de knoflook fijn.
4. Snijd de zaadlijsten uit de rode peper of laat ze zitten als je van pittig houdt.
5. Snijd het vruchtvlees van de peper fijn.
6. Doe de knoflook, rode peper en oregano bij het citroenmengsel, roer door en breng op smaak met zout.
7. Leg de drumsticks in de marinade.
8. Laat minimaal 30 minuten afgedekt in de koelkast marineren.
9. Verwarm de airfryer voor op 200°C.
10. Leg de drumsticks in het mandje van de airfryer (bewaar de marinade) en bak in 10 minuten goudgeel.
11. Bestrijk de drumsticks met de marinade, verlaag de temperatuur van de airfryer naar 150°C en bak nog 10 minuten tot de drumsticks gaar zijn.
12. Passen niet alle drumsticks tegelijk in de airfryer, bak ze dan in porties.

TIP: Lekker met een groene salade.

BRON: boodschappen.nl

