



Pittige drumsticks

2 personen – bijgerecht

minuten

DIT HEB JE NODIG:

4 drumsticks

voor de marinade

1 teentje knoflook (fijnggehakt)

½ tl gerookt paprikapoeder of paprikapoeder

½ tl hete pepersaus

½ el bruine basterdsuiker

½ el mosterd

1 el olijfolie

MATERIAAL: airfryer, ovenschaal voor de airfryer

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Meng de ingrediënten voor de marinade.
2. Bestrijk de drumsticks ermee en laat afgedekt 1 uur marineren in de koelkast.

Bereiden

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

TIP: Dep de drumsticks droog zodat de huid goed krokant kan worden in de airfryer. Marineer vooraf, minimaal 30 minuten, voor meer smaak en mals vlees. Vul de mand niet te vol, zodat de lucht goed kan circuleren en de kip rondom krokant wordt.

TIP: Vervang de pepersaus in dit recept voor pittige drumsticks door chilipoeder. Neem honing in plaats van basterdsuiker.

BRON: boodschappen.nl

