

Recept!

Piri piri drumsticks

Ingrediënten

4 kipdrumsticks

300 gram rijst

800 gram peen

Marinade:

3 eetlepels olie

Sap van een halve citroen

1 theelepel paprikapoeder

0.5 theelepel. Cayennepeper, of minder als je niet van pittig houdt

1 theelepel. oregano

4 cm gember, geschild en geraspt

1 uitje, gesnipperd

2 teentjes knoflook, geperst

0.25 theelepel kardemom

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een grote kom en roer hier de drumsticks door tot dat deze goed bedekt zijn. Doe de drumsticks inclusief de marinade in een ovenschaal en laat 25-30 minuten in de oven bruin worden. Halverwege omdraaien. Worden ze te donker, bedek je ze met een stuk aluminiumfolie.

Zet de peen op en kook gaar in circa 10 minuten.

Schep de rijst op de borden, leg er de drumsticks bij en serveer met de peen

Gebruik een ovenschaal die groot genoeg is zodat de drumsticks naast elkaar kunnen liggen.

Natuurlijk kun je de drumsticks ook bijvoorbeeld al de avond van tevoren in de marinade zetten.

Liever wat minder pittig of juist meer? Je kunt de hoeveelheid cayennepeper makkelijk aanpassen.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: De ingrediëntenlijst van een kant en klare piri piri mix.

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel