

Kipdrumsticks - gemarineerd



Ingrediënten

500 gram drumsticks
rozemarijn - fijngehakt
4 teentjes knoflook – fijngehakt
1 rode peper
sap van 2 limoenen
100 ml olijfolie

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de marinade. Leg de kip daarin.
Laat minimaal 6 uur marineren in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180° en zet de drumsticks er met de marinade in.
Laat in ongeveer 45 minuten gaar worden.

Haal uit de oven; haal de drumsticks eruit en dep ze droog.
Bestrooi ze met zout.

Bak de drumsticks op een barbecue, grillpan of zet ze onder de grill tot ze knapperig zijn.

Serveer met ciabatta en een frisse salade.