

Opa's Drumsticks (snel)



Ingrediënten

2	Kg	Drumsticks
		Kipkruiden
		Cayennepeper
		Honing

opa's bbq en meer

Bereiding

- 1 KKruid de drumsticks met de kipkruiden en een beetje cayennepeper en masseer ze goed in, fatsoeneer hierna het velletje weer en ga verder met het recept
- 2 Doe ze in een plastic zak en doe er een paar eetlepels honing bij
- 3 Kneed het geheel tot alles goed bedekt is met het honing en kruidenmengsel en laat het ongeveer een uurtje intrekken in de koelkast.
- 4 Steek intussen de Kamado aan of maak de BBQ gereed voor indirect barbequen en stel de temperatuur in op 175 tot 200 graden celcius (dit keer gaan we wat snelle vlammen)
- 5 Haal de drumsticks een half uurtje vóór het bereiden uit de koeling en laat ze op kamertemperatuur komen
- 6 Leg de drumsticks op het rooster en zet een lekbak onder het geheel om vlammen tegen te gaan
- 7 Gaar de drumsticks gelijkmatig en draai ze af en toe om
- 8 Na ongeveer ¾ uur zouden ze gaar moeten zijn, controleer of het vlees makkelijk loslaat van het bot en of er geen rood vlees zichtbaar is (kip mag best iets roze zijn zolang de kerntemperatuur maar boven de 65 graden celcius ligt, er mag echter géén bloederig vocht meer uitlekken)

Informatie

Voorbereiding	30 min
Bereiding	45 min
Temperatuur	175 graden