

Kipdrumsticks (BBQ)



BBQ

Kip

4 personen

Land: India

Vorbereiding: 15 minuten, **Wachttijd:** 24 uur **Bereiding:** 35 minuten

Seizoen: juni t/m augustus



Ingrediënten

- 8 kipdrumsticks
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 tl geraspte gember
- 5 dl yoghurt
- 2 tl gemalen koriander (ketoembar)
- 1 theelepel gemalen komijn (djinten)
- mespunt cayennepeper
- ½ tl garam massala
- 1 el kerriepoeder
- 1 tl kurkuma (Koenjit)

- sap van een 1/2 citroen
- zout
- een paar takjes koriander

Bereidingswijze

1. Snijdt met een scherp mes rond de onderkant van de drumsticks tot op het bot. Schraap het vlees van het bot aan het einde van de drumsticks. Maak een of twee inkepingen in het dikste deel van elke drumstick.
2. Doe de knoflook, gember, yoghurt, koriander, komijn, cayennepeper, garam massala, kerriepoeder, kurkuma en citroensap in een kom. Breng op smaak met zout en meng alles goed door elkaar. Leg de drumsticks in de marinade en zorg ervoor dat ze allemaal worden bedekt met de marinade. Marineer ze het liefste een nacht (minimaal 3 uur).
3. Steek de BBQ aan en wacht 30-45 minuten tot de kooltjes wit zijn. BBQ de drumsticks langzaam 20 tot 35 minuten. Met behulp van een tang draai je de drumsticks elke 2 minuten om te voorkomen dat ze verbranden. Garneer met koriander.

Tenslotte

Wanneer je kipdrumsticks op de BBQ wilt bereiden, is het belangrijk om te zorgen dat het vlees goed gaar is. Vaak is de buitenkant mooi bruin en krokant, terwijl de binnenkant niet gaar is. Bovenstaand recept zijn mijn Indiase tandoori drumsticks. Ik doe je nog drie varianten aan de hand, waarbij de drumsticks worden voorgedaard. Je bent er dan zeker van dat ze goed gaar zijn en verkort daarmee ook de BBQ tijd. Voor **Drumsticks in Ketjapsaus** kook je ze in 20 minuten zachtjes gaar in een halve liter kippenbouillon van een tablet. Marineer ze minimaal 3 uur (liefst een nacht) in 1 dl zonnebloemolie, 1 el citroensap, sap van 1 sinaasappel, 2 el honing, 2 el ketjap manis. Rooster de drumsticks boven de gloeiend hete houtskool in ca. 15 minuten rondom bruin. Voor **Drumsticks in Tomatensaus** verhit je 2 el olijfolie in een braadpan of hapjespan en fruit 3 fijngehakte teentjes knoflook zachtjes aan. Roer er de inhoud van een fles tomatensaus (665ml), 4 el balsamicoazijn, 4 el donkere basterdsuiker, 2 el mosterd, 1 tl kaneelpoeder, 1/2 el chilipoeder door en leg de drumsticks, waar je een paar gaatjes in hebt geprikt, erin. Breng het geheel aan de kook en stoof de drumsticks afgedekt in 45 minuten op matig hoog vuur gaar. Laat de drumsticks in de saus afkoelen tot kamertemperatuur. Neem de drumsticks uit de saus, laat ze even uitlekken en zet ze tot gebruik in de koelkast. Bestrijk ze rondom met olijfolie. Leg ze op de barbecue en rooster ze in 8-10 minuten rondom knapperig bruin. Tot slot **Drumsticks in Citroenmarinade**. Hiervoor ga je als volgt te werk: pers 1 grote citroen uit. Zeef het sap boven een kom en voeg de 1 dl (olijf)olie, 2 el droge witte Vermouth, 2 fijngehakte teentjes knoflook, peper en 3 takjes rozemarijn toe. Leg de drumsticks 4 - 5 uur in deze marinade. Schep tussentijds tweemaal goed om. Neem de drumsticks uit de marinade en schenk een halve liter kippenbouillon van een blokje bij de marinade. Kook de drumsticks 20 minuten zachtjes voor in de marinade. Neem ze uit de pan en dep ze droog. Rooster de drumsticks op de barbecue in circa 10 minuten goudbruin en lekker knapperig.