



Hapjes

## **Kipdrumsticks met parmezaankorst**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

8 drumsticks  
30 gram parmezaanse kaas (geraspt)  
16 plakjes ontbijtspek  
100 gram paneermeel  
3 lookteentjes (geperst)  
1 eetlepel kippenkruiden  
1 theelepel lookpoeder  
2 eieren  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Meng de geperste look onder een scheut olijfolie en kruid met de kippenkruiden, peper en zout. Leg er de drumsticks in, dek af met folie en laat 30 minuten marineren.

Verwarm de oven voor op 180°C. Haal de drumsticks uit de marinade en dep droog. Wikkel elke drumstick in 2 plakjes spek. Klop de eieren los. Meng in een ander bord de Parmezaanse kaas met het paneermeel en het knoflookpoeder. Kruid met peper en zout.

Wentel de in spek gewikkelde drumsticks door de losgeklopte eieren en vervolgens door het paneermeelparmezaanmengsel. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 40 minuten in de oven tot ze goudbruin en krokant zijn.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

