



Hoofdgerechten

Pittige drumsticks

Voor 4 personen.

Ingrediënten

33 centiliters bruin bier (bv. donkere Leffe)
1 eetlepel rozemarijn (gehakt)
2 eetlepels tijm (gehakt)
1 eetlepel paprikapoeder
2 theelepels zout
cayennepeper (naar smaak)
nootmuskaat (naar smaak)
16 drumsticks
olijfolie

Bereidingswijze

Meng de rozemarijn met de tijm, het paprikapoeder, het zout, de nootmuskaat en de cayennepeper. Wrijf de drumsticks goed in met olijfolie. Dip het vlees nu in het kruidenmengel.

Grill de drumsticks indirect (zie werkwijze hieronder) op de barbecue.

Indirect grillen met bier:

1. Giet het bier in een aluminium bakje of een klein steelpannetje.
2. Zet het bakje rechtstreeks op de houtskolen.
3. Zet het rooster met de drumsticks op het hoogste niveau, boven het bakje met bier. En bak 45 minuten.
4. Keer de drumsticks regelmatig om.

Lekker met een tomaten-rijstsalade:

Meng 200 g kerstomaatjes in partjes met 1 rode ui in ringen, een handvol pijnboompitten en 10 basilicumblaadjes en breng op smaak met 2 el witte wijnazijn, 1 tl suiker, peper en zout. Schep 250 g gekookte rijst onder de tomaten en serveer deze heerlijke salade bij de drumsticks.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

