

Drumsticks met knoflook

Datum:	02-03-2015
Type gerecht:	Tapa
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 drumsticks
- 0,5 eetl. scherpe paprikapoeder
- 10 knoflooktenen
- versgemalen peper
- zout
- 4 eetl. olijfolie
- 20 g boter
- 6 takjes oregano
- 150 ml sherry

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Doe de kip in een kom met het paprikapoeder. Pel 8 knoflooktenen en hak ze grof. Kneus de andere twee in de schil. Doe de gehakte knoflook bij de kip. Voeg zout en peper toe en schep alles om.
Verhit de olie en boter in een koekenpan en bak de gekneusde knoflooktenen 2 minuten op een middelhoog vuur. Neem ze uit de pan. Hak de oregano fijn. Doe de kipkluifjes in dezelfde pan en bak ze op een hoog vuur om en om bruin. Doe ze met het bakvet over in een ruime ovenschaal. Voeg de sherry toe en zet de schaal 50-60 minuten in de oven tot de kluifjes mooi bruin en gaar zijn. Neem de schaal uit de oven en garneer de kip met de oregano.