



Pollo con miel y naranja

Ingrediënten:

- 8 kipdrumsticks
- 2 sinaasappels
- 2 teentjes knoflook, geperst
- braadboter of olijfolie
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels sesamolie
- 4 eetlepels vloeibare honing
- 3 eetlepels medium dry sherry
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels ketjap manis
- zout en peper



Bereiding:

Boen de sinaasappels schoon en rasp de schil. Pers de sinaasappels hierna uit. Maak in een kom een marinade van sinaasappelsap + rasp, knoflook en alle vloeibare ingrediënten.

Drumsticks op enkele plaatsen met vork inprikken, zodat de marinade goed kan intrekken. Drumsticks naast elkaar in een lage schaal leggen en marinade erover schenken. Schaal afdekken met folie en minstens 1 uur marinieren, af en toe omdraaien.

Verwarm een braadpan en doe een stuk braadboter of olijfolie hierin. Neem de drumsticks uit de marinade en bestrooi ze met peper en zout. Bak ze even om en om op hoog vuur zodat er een mooie bruine korst ontstaat, blus hierna af met een gedeelte van de marinade en bak ze op een laag vuur ongeveer 25 minuten (met deksel op de pan). Regelmatig omdraaien. Serveer ze op een schaal met wat saus erover.

Tapas Margarita

Turfmarkt 26

8021AB Zwolle

Telefoon: 038 454 26 25

Fax: 038 455 07 83

Email: info@tapasmargarita.nl

Website: www.tapasmargarita.nl