

Ingrediënten voor 4 personen

\*\* 8 drumsticks \*\* 1 kleine rode ui  
(klein gesnipperd) \*\* 3 teentjes  
knoflook (geplet en klein gehakt)  
\*\* 2 maggiblokjes (de ouderwets  
in de rood gele verpakking,  
verkruid) \*\* 1 eetlepel sambal  
oelek \*\* 3 eetlepels ketjap manis  
(zoet) \*\* 4 eetlepels ketjap asin  
(zout) \*\* 1 theelepel  
pimentpoeder \*\* 1 theelepel  
gerookt paprikapoeder (pimenton)  
\*\* 1 eetlepel kokosbloesuijer  
\*\* verse zwarte peper uit de  
molen \*\* scheutje knoflook-chili  
olie

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Surinaams  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Surinaamse drumsticks uit de airfryer

De bereiding van de drumsticks duurt een half uur maar het marineren van de kip minimaal 2 uur. Vandaar dat ik bij bereidingstijd meer dan twee uur heb ingevuld.

### Hulpmiddelen

Airfryer

### Bereidingswijze

\*\* Meng alle ingrediënten door elkaar en marineer daar de drumsticks mee. (Ik doe de kip met de marinade meteen in een geschikte bak voor in de airfryer). \*\* Ik haal altijd het vel een beetje terug en wrijf het witte kipvlees ook altijd goed in met de marinade. Het vel doe ik dan weer terug. Dan trekken de kruiden goed in de kip en niet alleen in het vel. \*\* Laat de drumsticks minimaal 2 uur in de koelkast in de marinade staan, liefst langer (een hele dag is nog beter). \*\* Verwarm de airfryer vóór op 180 graden. \*\* Zet de bak met de gemarineerde drumsticks in de airfryer (Ik heb het zonder mandje gedaan en ook zonder anti spatdeksel, ik heb de Philips XL). \*\* Bak de drumsticks eerst 15 minuten. Draai na 15 minuten de drumsticks om en bak nog een keer 15 minuten. \*\* De drumsticks zijn nu klaar (Dus 30 minuten in totaal). \*\* Eet smakelijk

### Serveertips

Lekker bij zelfgemaakte Surinaamse bami, zelfgemaakte satésaus en zelf ingelegde zoet-zure komkommer met rode ui.

