

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg Drumsticks, 200 gr bruine Suiker, handje grof Zeezout, 4 el scherpe Mosterd, 8 el Ketchup, ca 2 blikjes Coca-Cola (geen diet coke).

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Amerikaans  
**Smaak:** Zoet  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Coca Cola Kip

Voor het eerst gegeten in Zuid Afrika en nu eindelijk het recept gevonden in Elle Eten

### Hulpmiddelen

Braadslee

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 175c. Kook de drumsticks in ruim water (30 minuten)

### Bereidingswijze

Giet af, (bewaar het kookvocht als basis voor een heerlijke kippesoep) dep droog en leg in de braadslee. Bestrooi met de bruine suiker en het zeezout. Roer de mosterd en ketchup los met een scheut Cola en giet over de drumsticks. Voeg de rest van de Cola toe tot dat de drumsticks bijna onderstaan en zet de braadslee in de oven voor ongeveer 45 minuten, tot de saus is ingedikt.

### Serveertips

Heerlijk met eigen gebakken friet en een salade erbij.