

Langzaam gegaarde kippenpoten met dillesaus

totale tijd **220 min.** 15 min. voorbereidingstijd 35 min. kooktijd 170 min. marineertijd

Voedingswaarde (per portie):

1.465 kJ / 350 kcal

Vetten: **20 g** Eiwitten: **30 g**

Koolhydraten: **10 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

2	kippenpoten
150 ml	karnemelk
2	knoflookteentjes, fijnggehakt
1 tl	gerookte paprikapoeder
2 el	<u>Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi</u>
2 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
1 el	olijfolie
120 g	Griekse yoghurt
1 el	gehakte verse dille
1 tl	citroensap
2 tl	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
10 g	verse dille, voor de garnering

VOORBEREIDING

Stap 1

2 kippenpoten - **150 ml** karnemelk - **2** knoflookteentjes, fijnggehakt - **1 tl** gerookte paprikapoeder - **2 el** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi - **2 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 el** olijfolie
Meng de karnemelk, gehakte knoflook, paprikapoeder, Kikkoman Kimchi Chilisaus en Kikkoman Sojasaus in een kom. Voeg de kippenpoten toe en zorg dat ze volledig bedekt zijn met de marinade. Dek af en laat ten minste 2 uur (of de hele nacht) marineren voor het beste resultaat. Verwarm de barbecue voor op gemiddelde temperatuur. Haal de kip uit de marinade en laat even uitlekken. Smeer de kip in met olijfolie. Leg de kippenpoten op de barbecue en laat 30-40 minuten bakken. Keer af en toe om tot de kerntemperatuur 75 °C bereikt en de huid knapperig en verkoold is.

Stap 2

120 g Griekse yoghurt - **1 el** gehakte verse dille - **1 tl** citroensap - **2 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **10 g** verse dille, voor de garnering
Meng de Griekse yoghurt met de gehakte dille, citroensap en Kikkoman Sojasaus in een kleine kom. Meng goed en breng naar eigen voorkeur op smaak. Haal de kippenpoten van de barbecue als ze gaar zijn en laat een paar minuten rusten. Seveer de gebakken kippenpoten met een flinke scheut dillesaus en garneer met verse dille.