

# Gemarineerde kip in rokerige whisky

totale tijd **180 min.** 15 min. voorbereidingstijd 45 min. kooktijd 120 min. marineertijd

Voedingswaarde (per portie):  
**2692 kJ / 644 kcal**

Vetten: **41 g** Eiwitten: **42 g**  
Koolhydraten: **28 g**

## INGREDIËNTE

### N

2 porties

- 3** teentjes knoflook
- 3 eetlepels** mosterd
- 4 eetlepels** Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing
- 0,5 eetlepel** honing (of bruine suiker)
- 4 eetlepels** whisky
- 1 snufje** peper
- 400 g** kipdrumsticks
- Ter decoratie (optie):**
- 1** takje verse rozemarijn
- 1** citroen
- 1** bolletje knoflook

## VOORBEREIDING

### Stap 1

**3** teentjes knoflook - **3 eetlepels** mosterd - **4 eetlepels** Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing - **0,5 eetlepel** honing (of bruine suiker) - **4 eetlepels** whisky - **1 snufje** peper  
Pers de knoflook en voeg de mosterd, Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing, honing (of bruine suiker), whisky en peper toe. Meng de ingrediënten goed door elkaar.

### Stap 2

**400 g** kipdrumsticks  
Smeer de kipdrumsticks grondig in met de voorbereide marinade en zet het geheel minstens 2 uur in de koelkast.

### Stap 3

**1** takje verse rozemarijn - **1** citroen - **1** bolletje knoflook  
Bak de kip in de oven (35 - 45 minuten op 180 °C) of gril (ongeveer 30 minuten op een voorverwarmd rooster).

U kunt het gerecht verfijnen door het te garneren met een takje rozemarijn, gegrilde partjes citroen en geroosterde knoflookhelften.