

Kiplolly's

totale tijd **190 min.** 20 min. voorbereidingstijd 120 min. marineertijd 50 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.904 kJ / 455 kcal

Vetten: **17 g** Eiwitten: **3 g**
Koolhydraten: **2 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

12	kipdrumsticks
3 el	dijonmosterd
1 tl	koolzaadolie
2 el	<u>Kikkoman Natuurlijk</u> <u>Gebrouwen Sojasaus</u> zout en versgemalen peper
1 bos(je)	lente-uien
3 el	wit sesamzaad

VOORBEREIDING

Stap 1

Ontvel de kipdrumsticks. Snijd de pezen bij het bot door en schuif het vlees met duim en wijsvinger voorzichtig naar beneden, zodat je de bouten straks als een lolly kunt vasthouden.

Stap 2

Meng de mosterd met de koolzaadolie en KIKKOMAN sojasaus en bestrijk hiermee de kiplolly's (bewaar de rest van de marinade). Marineer ze enkele uren of een hele nacht. Bestrooi de kiplolly's 30 minuten voor het grillen met zout en peper.

Stap 3

Maak de barbecue klaar voor indirecte hitte en verwarm hem voor op 180–200°C. Gril de kiplolly's ca. 50 minuten boven indirecte hitte.

Stap 4

Spoel ondertussen de lente-uien af, schud ze droog en gril ze kort boven directe hitte.

Stap 5

Bestrijk de kiplolly's kort voor het einde van de gaartijd met de rest van de marinade en bestrooi ze met sesamzaad. Gril de kiplolly's af en serveer ze met de gegrilde lente-uien.