

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept

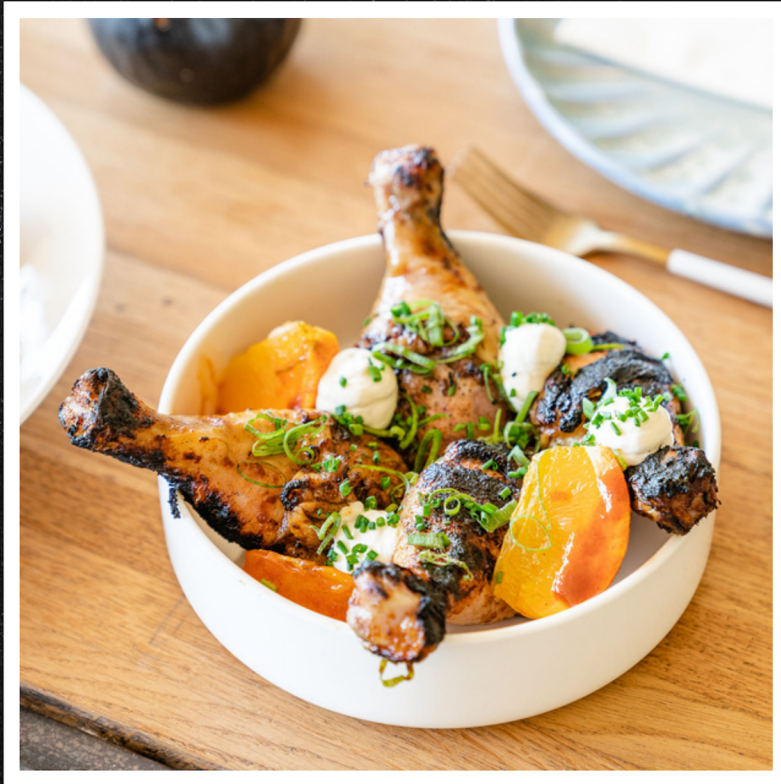


4 PERSONEN



2 U. 30 MIN.

KIPPENBOUTEN GEMARINEERD OP DE BBQ



INGREDIËNTEN

- 4 Gallux-onderbouten
- Olijfolie
- Klontje boter
- 2 tenen knoflook
- 1 eetlepel bruine suiker
- 2 eetlepels ketchup
- 2 eetlepels honing
- 1 theelepel tabasco
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1 eetlepel currypoeder
- 1 eetlepel mosterd
- 1 chilipeper
- 1 bundel pijpajuin

BEREIDING

1. Verhit een pan om de marinade in te maken. Doe daar de boter, look en bruine suiker in tot de suiker is opgelost. Haal de pan van het vuur en meng met de olijfolie, currypoeder, ketchup, mosterd, honing en paprikapoeder.
2. Leg je kippenbouten in de marinade en laat marineren voor minimum 2 uur.
3. Leg na het marineren de bouten 15 minuten op de BBQ.
4. Werk af met een gesneden chilipeper en pijpajuin.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

