

## **KIPDRUMSTICKS MET DRUIVEN**

### **Benodigheden (4 personen)**

- 8 kipdrumsticks (of delen van kalkoenbout)
- 200 gr verse zilveruitjes
- 250 gr witte en blauwe druiven
- 5 paddenstoelen (shitake)
- droge witte wijn
- olijfolie
- enkele takjes tijm
- 4 sneetjes parmaham (hangt van de grootte af)
- rucola
- zout en peper

### **Bereidingswijze**

- druiven in twee snijden en ontpitten, paddenstoelen in schijfjes snijden
  - zilveruitjes pellen
  - verhit de olijfolie en takjes tijm in een kookpot en bak de drumsticks langs alle kanten bruin
  - blus af met een glas wijn en laat wat verdampen
  - voeg de zilveruitjes en kip toe, kruiden met peper en zout
  - laat de kip in een afgedekte kookpot stoven tot deze halfgaar is
  - doe de druiven en de paddenstoelen erbij en laat alles verder gaar worden
- 
- parmaham in de lengte doorsnijden en op mekaar leggen, rucola erin rollen zo dat deze er langs één kant uitsteekt

### **bijgerecht**

- aardappelpuree met fijngesneden peterselie, eventueel spuiten op een ingevette bakplaat en gratineren onder de grill

drumsticks in het midden op een bord leggen, saus erover scheppen, gratineerde puree en parmahamrolletjes aan weerszijden van het bord dresser

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>

