

KIP MET COLA

Benodigdheden : voor **4** personen

1	kg	Druimsticks of 4 gewone kippenbillen
200	gr	Bruine suiker
		Zeezout
4	el	Mosterd Dijon (scherpe)
8	el	Ketchup
5	dl	Cola

Rijst, fritten of brood

Bereidingstijd: 40 minuten

Werkwijze :

Kook 4 kippenbillen (of 1 kg drumsticks) in voldoende water gedurende 30 minuten. (tip: leg er ook een ui, paar stengels selder en een wortel bij dan heb je meteen verse kippenbouillon eventueel voor de diepvries)

Giet het water weg of hou de bouillon bij.

Verwarm de oven voor op 175 gr C

Dep de kippenstukken wat droog en leg ze in een aangepaste braadslee

Bestrooi ze met peper en zout.

Roer 4 eetlepels scherpe mosterd met 8 eetlepels ketchup en 5 dl Cola door elkaar.

Giet dat over de kip.

Zet voor ong. 45 minuten in de oven totdat de saus is ingedikt.

Lekker met rijst, brood of fritten (natuurlijk)

Smakelijk eten.

=====