



STICHTING STADSBROUWERIJ DORDRECHT

Ingrediënten voor vier personen:

1 kilo ontvelde kipdrumsticks, van scharrel- of bio kip
6 eetlepels olijf- of zonnebloemolie
25 cl Schapenkopje amber
2 eetlepels hoisinsaus
2 theelepels fijn geraspte verse gember
2 teentjes knoflook, uit de knijper
1 liter gevogelte- of groentebouillon
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Gevogelte- of groentebouillon in een soeppan aan de kook brengen. De ontvelde kipdrumsticks gedurende 20 tot 25 minuten op de laagste stand van de hittebron in de bouillon garen. Uit de pan halen en op een koele plek laten afkoelen. In een mengkom een marinade maken van het bier, olie, hoisinsaus, fijn geraspte verse gember en knoflook uit de knijper. Goed roeren. Hoisinsaus is een dikke roodbruine tot donkerbruine licht zoete saus op basis van soja bonen, met een vleugje knoflook, chili peper en andere specerijen. Deze saus is in potjes in Chinese toko's of gespecialiseerde voedingswinkels verkrijgbaar. De afgekoelde kipdrumsticks in een schaal leggen en de marinade gelijkmatig hierover verdelen. Gedurende 2 uur hierin marineren en af en toe omkeren. De overtollige marinade van de kipdrumsticks verwijderen en in de schaal opvangen. Op de barbecue of onder een hete grill aan beide kanten grillen. Af en toe met een beetje van de marinade bestrijken. Zo warm mogelijk serveren met een salade van tros- of kerstomaatjes, plakjes komkommer en radijs, flinterdun gesneden reepjes bleekselderij en flinterdun gesneden lente ui. Een goed gekoeld glas Schapenkopje amber erbij serveren.

Han Hidalgo
www.biercuisine.nl

**Gegrilde
kipdrumsticks met
hoisinsaus en
Schapenkopje
amber**

Brouwerij Buddingh'plein 20, 3311 BV Dordrecht **Telefoon** 078 - 750 72 27

WWW.STADSBROUWERIJDORDRECHT.NL

