**Kipdrumsticks uit de pan. Snel, makkelijk en budget.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Bakboter, kipkruiden.

**Ingrediënten:**

500 gram drumsticks

8 g kipkruiden (per 500 gram kip)

**Tip**: Lekker met groenten en gebakken of gekookte aardappel. En voor je kleintje uiteraard appelmoes bij de kip.

**Bereiding:**

1. Haal de drumsticks een half uur voor bereiding uit de koelkast en dep ze droog.
2. Wrijf de kruiden goed over de drumsticks.
3. Voeg een scheut bakboter in een hapjespan en bak de drumsticks aan op hoog vuur rondom bruin in ca. 1 min.
4. Verlaag vervolgens het vuur en braad de drumsticks met deksel op de pan in circa 25 minuten gaar.

**Let op:**  Verwijder voor je kleintje eventueel het vel en haal het vlees van het bot.Snijd de stukjes heel klein.

**Voor de volwassenen: Voeg lekker een saus toe aan de maaltijd!**