



Zomerse aardappelschotel met Chicken Drumsticks



10 personen



Ingrediënten

- 20 Chicken Drumsticks
- 2 kg rode aardappelen
- 200 g chorizo
- 2 grote rode uien
- 5 courgetten
- 4 teentjes look
- Enkele takjes verse tijm
- Enkele blaadjes laurier
- Olijfolie
- Peper & zout

Bereiding

Was de aardappelen en snij ze in stukken. Vermeng de aardappelen met peper, zout en een scheutje olijfolie.

Snij de chorizo in stukken, plet de teentjes look, pel en snij de rode uien en meng deze onder de aardappelen. Voeg hier ook de tijm en laurier aan toe.

Leg de aardappelmengeling in een braadslede. Leg deze op de BBQ onder deksel tussen de 160 en 200°C. Roer af en toe om.

Was de courgetten, halveer deze en haal er de zaadjes uit. Snij de courgetten en de rode ui in grove stukken. Vermeng deze met olie en kruid met peper en zout.

Kleur de Chicken Drumsticks op de BBQ. Voeg na 20 minuten de courgetten en de Drumsticks toe aan de aardappelen. Laat deze nog eens 20 minuten verder garen.

Meng de schotel af en toe gedurende het garen.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, België
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be