

Crispy drumsticks

met romige fettuccine Alfredo

45 minuten

Ingrediënten

Drumsticks

3 drumsticks
2 el olijfolie
½ tl knoflookpoeder
½ tl uienpoeder
½ tl paprikapoeder
¼ tl cayennepeper
Snufje peper en zout

Fettuccine Alfredo

250 gr fettuccine (of tagliatelle)
30 gr ongeklepte slagroom
30 gr roomboter, ongezouten
50 gr Parmezaanse kaas, geraspt
1 el platte peterselie, fijngesneden
Zwarte peper, grof gemalen

Benodigdheden

1. Kom
2. Oven
3. Kookpan
4. Koekenpan

Aan de slag

1. Mix in een kom de specerijen voor de drumsticks met de olijfolie. Marineer de drumsticks en laat minimaal 3 uur in de marinade liggen.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de drumsticks op een bakplaat met bakpapier en zet 35 minuten in de voorverwarmde oven. Draai de drumsticks halverwege om.
3. Bereid de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Verwarm op middelhoog vuur een pan met de boter en de slagroom. Voeg na een paar minuten de helft van de Parmezaanse kaas toe en peper en zout naar smaak. Goed roeren. Laat vervolgens 2 minuten sudderen op laag vuur, totdat de saus een beetje is ingedikt.
5. Giet de pasta af en bewaar een paar eetlepels kookvocht. Als de saus nog iets te dik is, voeg een beetje kookvocht toe. Doe de pasta in de pan met saus en roer goed door elkaar.
6. Leg de pasta op een bord of in een schaal. Garneer met peterselie en de rest van de Parmezaanse kaas. Serveer de samen met de drumsticks.