**Kruidige drumsticks met bulgur en frisse yoghurtdressing**

Hoofdgerecht voor 3 personen

Nodig:

Voor de kip:

– 600 – 800 gram drumsticks

– 1 el harissa

– 2 el olijfolie

– 1 koffielepel kaneel

– rasp van 1 sinaasappel

– 1 koffielepel honing

– Zout

Voor de bulgur:

– 150 g bulgur

– 1 blik tomatenblokjes

– 1 courgette, in kleine reepjes

– 8 gedroogde abrikozen, in stukjes

– sap en rasp van ½ citroen

– 3 el olijfolie

– Peper en zout

Voor sausje:

– 4 el Griekse yoghurt

– Munt (gedroogd)

– Peterselie (gedroogd)

– Koriander (gedroogd)

– Knoflookpoeder

– Peper en zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng in een grote kom de harissa, olijfolie, kaneel, sinaasappel en honing. Wentel de drumsticks in de marinade zodat ze goed bedenkt zijn. Leg de sticks op een met bakpapier beklede bakplaat, zet 40 min. in de oven en tot ze gaar en goudbruin zijn. Draai halverwege keertje om. Bereid ondertussen de bulgur volgens de verpakking met iets minder water waarin zout zit. Voeg de tomatenblokjes toe tijdens het koken en roer er doorheen. Bak de courgette in wat olie gaar en doe deze samen met de abrikozen, citroen en olijfolie door de bulgur. Breng op smaak met peper en zout.

Meng voor het sausje alle ingrediënten door elkaar in een kommetje en breng op smaak met peper en zout. Schep de bulgur op een grote schaal, leg daarop de drumsticks en schep wat van de saus erover.