# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Geurige kippenbout van Gordon Ramsay**

Nodig:

4 kippenbouten

1 knoflookteen, gepeld en fijngehakt

3 sjalotten, gepeld en gesnipperd

1 stengel citroengras, schoongemaakt en in dunne plakjes

3 kaffirlimoenblaadjes, fijngesneden

2 cm laoswortel, geschild en fijngehakt

1 eetlepel korianderzaad

2 eetlepels palmsuiker

plantaardige olie, om te bakken

1 theelepel zout

Bereiding:

Verhit de oven voor op 200 graden. Maak de kip klaar. Dep de bouten droog met wat keukenpapier en leg ze opzij. Kerf de huid van elke bout een aantal keer in. Doe voor de marinade alle overgebleven ingrediënten, behalve de olie en het zout, in een blender of vijzel en mix of wrijf alles tot een gladde pasta. Voeg eventueel een klein beetje olie toe. Bestrooi de kip met wat zout en wrijf dan de huid goed in met marinade. Laat de kip 1 uur of langer marineren. Verhit een beetje olie in een grillpan, laat hem heet worden, schroei de poten dan in 3-4 minuten aan elke zijde dicht. Leg ze samen de marinade in een ovenvaste schaal en zet hem in de oven. Bak de poten 40-45 minuten tot de huid krokant en het vlees zacht en mals is. Direct opdienen.