**Kruidige drumsticks met bulgur en frisse yoghurtdressing**

Hoofdgerecht voor 3 personen

Nodig:

Voor de kip:

– 6 drumsticks (600 g), liefst biologisch

– 1 el harissa

– 2 el olijfolie

– 1 kaneel

– rasp van 1 sinaasappel

– 1 tl honing

Voor de bulgur:

– 150 g bulgur

– ½ blikje tomatenblokjes (200 g)

– 1 courgette, in kleine reepjes

– 8 gedroogde abrikozen, in stukjes

– sap en rasp van ½ citroen

– 3 el olijfolie

Voor sausje:

– 4 el Griekse yoghurt

– volle hand met mix van munt, peterselie en koriander, fijngesneden

– 1 teentje knoflook, fijngesneden

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. Voeg de tomatenblokjes toe tijdens het koken en roer er doorheen. Schep de gare bulgur in een grote kom en meng er de courgette, abrikozen, citroen en olijfolie door. 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.