



ingrediënten

- 4 halve haantjes

Marinade

- Blik (825gr.) pruimen uitgelekt en ontpit
- 1 ui. grof gesnipperd
- 2 teentjes knoflook
- 60 ml rode wijn
- 60 ml teriyakisaus
- 2 eetlepels chilisaus
- sap van 1 citroen
- 1 theelepel sesamolie
- versgemalen peper

Bereiding

Maak 3 tot 4 diepe inkepingen in de halve haantjes. Zet het vlees opzij.

Pureer de overige ingrediënten in een keukenmachine of met de staafmixer goed doorelkaar.

Leg de haantjes met het vel naar beneden in een ovenvaste schaal.

De marinade over de haantjes uitschenken. De haantjes keren om de marinade te verdelen.

Afdekken en in de koelkast 24 uur laten marineren. Regelmatig keren en insmeren.

Laat de haantjes uitlekken. Per kant 15 minuten roosteren boven hete kolen.

Regelmatig insmeren met de marinade.