



## Buffalo chicken wings

*Pittige kippenvleugels uit de oven, overgoten met een romige boter-hotsauce. Klassiek met een frisse bluecheesedip.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>45'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 1 kg kippenvleugels
- 1 el bakpoeder
- 1 kl zout
- 1 kl paprikapoeder
- 1 kl look poeder
- 60 gr boter
- 120 ml hete pepersaus (hot sauce)
- 1 el honing

1 el witte azijn

voor de dip: 100 gr blauwe kaas, 100 ml zure room, 2 el mayonaise

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 220 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Dep de vleugels droog en meng ze met het bakpoeder, zout, paprikapoeder en lookpoeder.
3. Leg ze verspreid op de bakplaat en bak 40 à 45 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Draai halverwege om.
4. Smelt intussen de boter en meng met de hete pepersaus, honing en azijn.
5. Prak voor de dip de blauwe kaas fijn en meng met de zure room en mayonaise.
6. Haal de vleugels uit de oven en meng ze in een kom met de warme buffaloesaus.
7. Serveer meteen met de bluecheesedip en eventueel stengels bleekselder.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)