



Buffalo chicken wings

Pittige kippenvleugels uit de oven, overgoten met een romige boter-hotsauce. Klassiek geserveerd met een frisse blauwekaasdip en stengels bleekselder.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	45'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 1 kg kippenvleugels
- 15 gr bakpoeder
- 5 gr zout
- 5 gr paprikapoeder
- 5 gr lookpoeder
- 60 gr boter
- 120 ml hete pepersaus
- 15 ml honing
- 15 ml witte azijn

100 gr blauwe kaas

100 ml zure room

30 ml mayonaise

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Dep de kippenvleugels grondig droog met keukenpapier.
3. Meng de vleugels in een grote kom met het bakpoeder, zout, paprikapoeder en lookpoeder tot ze gelijkmatig bedekt zijn.
4. Schik de vleugels in een enkele laag op de bakplaat, zodat ze elkaar niet overlappen.
5. Bak 40 tot 45 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Draai de vleugels halverwege de baktijd om.
6. Smelt intussen de boter op laag vuur in een steelpan. Voeg de hete pepersaus, honing en witte azijn toe en roer tot een gladde saus. Houd warm op het laagste vuur.
7. Prak voor de dip de blauwe kaas fijn met een vork en meng vervolgens de zure room en mayonaise erdoor tot een smeuge saus. Zet koel weg tot gebruik.
8. Haal de gebakken vleugels uit de oven en doe ze in een grote kom. Giet de warme buffalosaas erover en schep alles goed om zodat elke vleugel goed bedekt is.
9. Serveer meteen met de blauwekaasdip en eventueel stengels bleekselder.

Tip

Laat de vleugels na het kruiden eventueel een nacht onafgedekt in de koelkast rusten. Door het bakpoeder en de droge koude lucht droogt het vel verder uit, wat zorgt voor een extra krokant resultaat.

Lekker met

Stengels bleekselder en wortelstiertjes.

Dranktip

Een frisse Amerikaanse lager of een glas karnemelk tempert de hitte van de pepersaus.