



Hapjes
Bijgerechten
Overige

Hot wings buffalo style

Voor 4 personen.

Ingrediënten

16 kippenvleugeltjes
50 milliliters ketchup
2 eetlepels honing
1/2 theelepel paprikapoeder (gerookt)
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1/2 theelepel kippenkruiden
1/2 theelepel chilipoeder
snuifje kaneelpoeder
snuifje lookpoeder
50 milliliters olijfolie
zout

Bereidingswijze

Meng de ketchup met de honing, alle gedroogde kruiden, de olijfolie en een snuf zout. Voeg de kippenvleugels toe en schep alles goed om. Dek af en laat 30 minuten marineren.

Wikkel de kippenvleugels in aluminiumfolie en leg het pakket, indirect, 1 uur op de barbecue. Haal de vleugels uit de folie en leg ze nog 12 minuten op de grill zodat ze een krokant korstje krijgen. Keer ze regelmatig om.

Leg de kippenvleugels op een schaal en werk af met de peterselie. Serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Aluminiumfolie
Barbecue

