



Hapjes

Pittige kippenvleugels met blauwe kaasdip

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram kippenvleugeltjes
1 rode chilipeper (fijnggehakt)
1 lookteentje (geperst)
zonnebloemolie
3 eetlepels tomatenpuree
1 limoen (het sap)
100 milliliters water
1 eetlepel honing
2 eetlepels ketchup
1 handvol peterselie
peper
zout

Voor de kaasdip

100 gram blauwe kaas (bv roquefort, verkruimeld)
125 gram zure room
3 eetlepels mayonaise
1 eetlepel limoensap
100 milliliters water
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit de olie in een pan en roerbak de fijngehakte chilipeper en geperste knoflook 1 minuut. Voeg de tomatenpuree toe en roerbak nog 1 minuut verder. Blus met het limoensap en water. Roer de honing erdoor en kruid met peper en zout. Giet het mengsel in een blender en mix tot een gladde saus. Laat afkoelen. Leg de kippenvleugels in een kom, giet de marinade erover en hussel goed door. Dek af en laat minstens 2 uur marineren in de koelkast.

Klop de verkruimelde blauwe kaas los met de zure room, mayonaise en het limoensap. Kruid met peper en zout en zet koel.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Haal de kippenvleugels uit de marinade (bewaar de marinade) en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar. Keer de kippenvleugels tijdens het bakken een paar keer om. Verhit ondertussen de overgebleven marinade in een pannetje samen met de ketchup. Laat 5 minuten zachtjes sudderen.

Leg de kippenvleugels op een serveerschaal en bedruppel met de ingekookte marinade. Werk af met enkele blaadjes peterselie en serveer met de frisse blauwe kaasdip.

Tip:

Je kan de kippenvleugels ook op de barbecue klaarmaken. Leg ze dan indirect op het barbecuerooster en gril ze 20 à 25 minuten. Draai ze regelmatig om. Leg ze daarna kort direct boven de hitte voor een krokant laagje.

