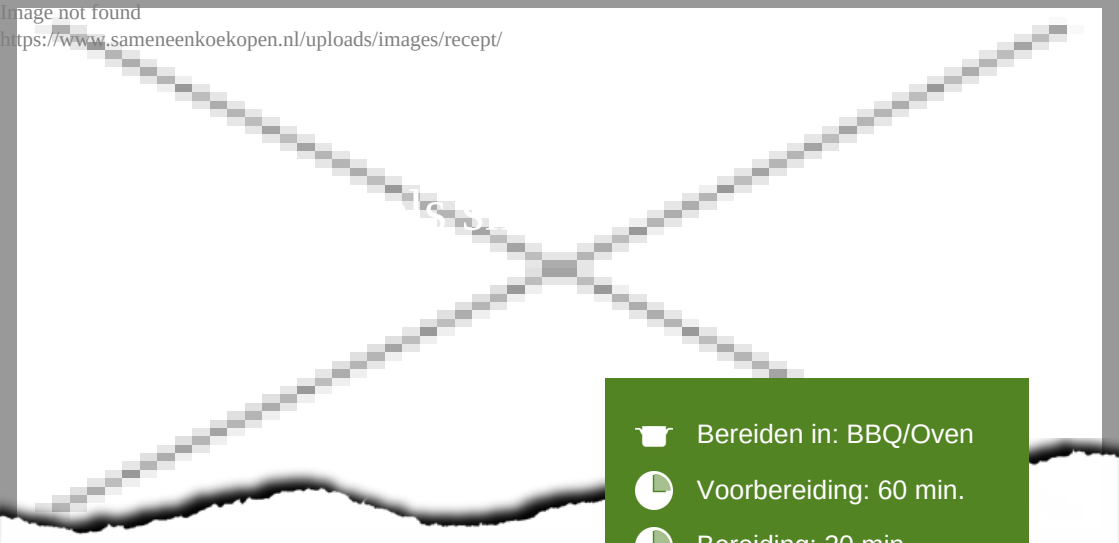




Bereiden in: BBQ/Oven



Voorbereiding: 60 min.



Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 kg kippenvleugels
- 2 el olijfolie
- 1 el sriracha of chilisaus
- 1 tl paprikapoeder (gerookt)
- 1 tl knoflookpoeder
- ½ tl cayennepeper
- Zout & peper naar smaak

Voedingswaarde

•

Bereiding

- 1 Marineer de kippenvleugels in een kom met alle ingrediënten – minstens 1 uur (langer = meer smaak).
- 2 Verwarm de oven voor op 200°C of de BBQ op medium hitte.
- 3 Leg de vleugels op een bakplaat (met bakpapier) of op het BBQ-rooster.
- 4 Gaar 35–40 min in de oven of 20–25 min op de BBQ, halverwege keren.

Kooktips

Tip: voor extra plakkerige vleugels, lak ze na 30 minuten met wat honing of barbecuesaus en gaar nog 5 min verder!

Serveren

Serveer direct, eventueel met frisse dip zoals knoflooksaus of Peper-limoensaus VanOnzeBoer.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten