



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sriracha buffalovinger med grillet blomkålsalat og urtedressing

Ovnsbakte poteter

300 g småpoteter

Sriracha buffalovinger

750 g marinerte

kyllingklubber

½–1 pakke srirachaus

½ stk lime

2 ss smør* ^B

Grillet kålsalat

½ stk blomkål

1 bit spisskål

1 stk gulrot

½ bunt gressløk

½ stk lime

Til servering

1 pakke lett urtedressing

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme, og varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter:** Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20 minutter.
3. **Sriracha buffalovinger:** Grill kyllingvingene over direkte varme i 3–4 minutter på hver side. Grill dem videre over indirekte varme i ca. 10 minutter, eller til de er gjennomstekte. Snu vingene underveis i grillingen.
4. **Grillet kålsalat:** Fjern de ytterste bladene på kålen. Del kålen i to, og blomkålen i tykke skiver. Gni kålen og blomkålen inn med litt olje, og grill dem over direkte varme i 3–4 minutter på hver side. Legg det så over på indirekte varme i 5 minutter, eller til grønnsakene er møre.
5. **Sriracha buffalosauser:** Smelt smøret i en liten kjele over middels høy varme, og pisk inn srirachausen og saft fra halve limen.
6. **Grillet kålsalat, fortsettelse:** Rør sammen honningen, saften fra resten av limen og litt salt og pepper i en stor bolle. Skrell og lag lange bånd av gulrøttene med en skreller. Finhakk gressløken. Del de grillete grønnsakene i grove biter og ha dem i bollen sammen med gulroten og gressløken. Vend det hele sammen.
7. **Til servering:** Vend buffalosauserne inn med de grillete vingene før servering, og server potetene, kålsalaten og urtedressingene ved siden av.