



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hotwings med grillet mais, gressløkdressing og grønnsaksstaver

Hotwings

650 g konfiterte kyllingvinger med koreansk barbecue
 ½ pakke srirachausaus
 1 stk hvitløksfedd
 1 pose hvitvinseddik 15ml
 1 ss smør* ^B
 ½ ts sukker ^B

Dressing

½ bunt gressløk
 150 g lettømme
 ½ pakke persillade

Grillet mais

1 pakke maiskolber
 ½ bunt gressløk
 1-2 ss smør* ^B

Grønnsaksstaver

1 stk selleristang
 2 stk gulrøtter
 1 stk rød paprika

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B
 salt ^B
 pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme. Ta ut alt smøret som skal brukes til temperering.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Hotwings:** Legg pakken med kyllingvinger i en bolle med lunkent vann i ca. 5 minutter. Trykk kyllingvingene forsiktig fra hverandre i pakkene før du åpner den. Fordel aluminiumsfolie, og grill dem over indirekte varme under lokk i ca. 20 minutter. Vend om på kyllingvingene halvveis i steketiden.
4. **Dressing:** Finhakk gressløken. Bland sammen rømmen, persilladen og halvparten av gressløken i en skål. Smak til med litt salt og pepper.
5. **Grillet mais:** Bland sammen smøret, resten av gressløken og litt pepper i en skål. Del hver maiskolbe i to. Grill maisen i ca. 5 minutter over direkte varme, rundt om, og pensle dem med smøret mot slutten av grilltiden.
6. **Grønnsaksstaver:** Skrell gulrøttene. Kutt grønnsakene i staver og ha dem i en skål.
7. **Hotwings, fortsettelse:** Skrell og finhakk hvitløken. Smelt smøret i en liten kjele. Ha i hvitløken, eddiken, sukkeret og ønsket mengde av srirachausausen (den er sterk). Vend ønsket mengde av sausen sammen med kyllingvingene.
8. **Servering:** Server hotwingsene med sausen som er i formen, maiskolbene, dressing og grønnsakene.

TIPS!

Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Stek kyllingvingene i ovnen i ca. 20 minutter. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek maiskolbene i ca. 5 minutter rundt om. Vend inn smøret mot slutten av steketiden.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivenlig alternativ