Snacks / Verenigde Staten

Buffelvleugels



Ongepaneerde vleugels in een saus van hete pepersaus en boter. Zout onttrekt het vocht vóór het bakken.

Tijd 65 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,2 kg Kippenvleugels – gespleten bij het gewricht
- ☐ 150 ml Hete pepersaus
- ☐ 1 eetlepel witte azijn
- ☐ Bleekselderijstengels — naar wens
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 1 eetl bakpoeder
- ☐ 80 g Boter
- ☐ 1 theelepel knoflookpoeder
- ☐ Blauwekaasdip — naar wens

Zo maak je het.

01 Droog de vleugels met keukenpapier, zout ze en laat ze minstens vier uur, bij voorkeur een hele nacht, onafgedekt op een rooster in de koelkast staan.

02 Bestuif met bakpoeder en meng zodat de coating dun en gelijkmatig is. Te veel laat een zeepachtige smaak achter.

03 Verdeel ze op een rooster boven een bakplaat en bak ze twintig minuten op 120 °C: het vet komt eruit.

04 Verhoog de oven tot 220 °C en bak nog eens vijfentwintig minuten, tot hij goudbruin en knapperig is.

05 Smelt de boter, haal hem van het vuur en klop de pepersaus, azijn en knoflookpoeder erdoor tot een gelijkmatige emulsie.

06 Meng de hotwings met de saus in een kom en serveer onmiddellijk met een dip van bleekselderij en blauwe kaas.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Willis Lam / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / buffalo-wings