



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingvinger i barbequesaus med ovnsbakte søtpoteter, grønnsaksstaver og hvitløksdressing

Ovnsbakt søtpotet

1 stk søtpotet

Kyllingvinger i barbequesaus

650 g konfiterte kyllingvinger med koreansk barbecue
1 pakke barbecuesaus

Grønnsaksstaver

1 stk rød paprika
1 stk gulrot
½ stk agurk

Tilbehør

1 pakke hvitløksdressing

bakepapir (kan sløyfes) ^B

1 ts olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ovnsbakt søtpotet:** Skyll og kutt søtpoteten i staver. Fordel søtpoteten utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek søtpoteten i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til den er gjennomstekt.

3. **Kyllingvinger i barbequesaus:** Legg kyllingen på et stekebrett dekket med bakepapir. Stek kyllingen i ovnen i 5 minutter, ta ut brettet igjen og spre kyllingen utover. Stek kyllingen i omtrent 10 minutter til. Vend om på kyllingen underveis i steketiden, slik at den blir jevnt stekt. Fordel barbequesausen over kyllingen når det gjenstår 5 minutter av kyllingens steketid.

4. **Grønnsaksstaver:** Skyll, rens og kutt paprikaen i staver. Skrell og kutt gulroten i staver. Skyll og kutt agurken i staver. Legg grønnsakene over på en tallerken.

5. **Tilbehør:** Server hvitløksdressing til retten



TIPS!

Lag råkostsalat av grønnsakene. Grovrev agurken og gulrøttene på et rivjern, kutt paprikaen i tynne strimler, og bland med litt sitronsaft, sukker og salt. Du kan også bruke fingrene til spise kyllingvingene.