



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hotwings med "corn on the cob", gressløkdressing og grønnsakssticks

Hot wings

650 g konfiterte kyllingvinger med koreansk barbecue
½ pakke srirachasaus
1 stk hvitløksfedd
1 ss smør ^B
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
½ ts sukker ^B

Dressing

½ bunt gressløk
150 g lettømme
½ pakke kryddermiks med hvitløk og persille

"Corn on the cob"

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

Grønnsakssticks

1 stk selleristang
2 stk gulrøtter
1 stk rød paprika
aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Fyr opp grillen. Se punkt 8 hvis du ikke ønsker å grille. Ta ut litt smør til temperering.
2. **Hot wings:** Fordel kyllingvingene i en stor ildfast form eller i aluminiumsfolie, og legg den på grillen. Etter omtrent 10 minutter, vend om på kyllingvingene. Stek videre i omtrent 10 minutter.
3. **Dressing:** Skyll, tørk og finhakk all gressløken. Bland sammen lettømmen, kryddermiksen og halvparten av gressløken i en skål. Smak til med litt salt og pepper.
4. **"Corn on the cob":** Bland sammen 1-2 ss smør, resten av gressløken og litt pepper i en skål. Kutt hver maiskolbe i to. Grill maiskolbene i omtrent 5 minutter, på alle sider, og pensle dem med smøret mot slutten.
5. **Grønnsakssticks:** Skrell gulrøttene, skyll selleristengene og rens paprikaen. Kutt grønnsakene i staver og ha dem i en skål.
6. **Hot wings, fortsettelse:** Skrell og finhakk hvitløken. Smelt 1 ss smør i en liten kjele. Ha i hvitløken, 1 ss eddik og ½ ts sukker, og ønsket mengde av srirachasausen (den er sterk). Vend inn ønsket mengde av hotsausen i kyllingvingene (se tips).
7. Server hotwingsene med sausen som er i formen, maiskolbene, dressingen og grønnsakene. Dig in!
8. **Alternativ til grillen:** Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft i stekeovnen. Ovnstek kyllingvingene i omtrent 20 minutter. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek maiskolbene i omtrent 5 minutter, på alle sider. Vend inn smøret mot slutten.

TIPS!

La grillen bli ordentlig varm før du begynner å grille. Den er klar når kullet er dekket av et grått askelag. Bland hotsausen men kun halvparten av vingene, og server resten ved siden av. Da kan man smake på begge variantene.