



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingvinger i barbequesaus med poteter, friske grønnsaker, aioli og sweet chilisau

Ovnsbakte poteter
350 g poteter

Kyllingvinger i barbequesaus
650 g konfitterte kyllingvinger med koreansk barbecue
1 pakke barbecuesaus

Grønnsaker
1 stk gulrot
1 stk gul paprika
½ stk agurk

Serverting
½-1 pakke aioli
½-1 pakke søt chilisau

bakepapir (kan sløyfes) ^B
1 ts olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper og bak potetene i ovnen i omtrent 18 minutter, eller til de er gjennomstekte.
3. **Kyllingvinger i barbequesaus:** Legg kyllingvingene i en ildfast form (se tips), og stek dem i ovnen i omtrent 15 minutter. Vend om på kyllingen underveis i steketiden, slik at den blir jevnt stekt. Fordel barbequesausen over kyllingen når det gjenstår 5 minutter av steketiden.
4. **Grønnsaker:** Skrell gulroten, og skyll paprikaen og agurken. Kutt gulroten, paprikaen og agurken i staver og fordel grønnsakene i skåler eller på et fat.
5. **Serverting:** Server aiolien og den søte chilisausen til retten.



TIPS!

Det er enklere å bryte kyllingvingene fra hverandre etter noen minutter i ovnen.