



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Konfiterte kyllingvinger med frisk eplecoleslaw og chilistekt mais

Ovnsbakte poteter

350 g poteter

Kyllingvinger

650 g konfiterte kyllingvinger med koreansk barbecue

Coleslaw

1 stk norsk eple
½–1 stk hjertesalat
150 g råkostmiks
1 pakke urtedressing

Chilistekt mais

1 pakke mais
½ pakke røkt chilimix
½ ss smør ^B

Tilbehør

1 pakke barbecuesaus

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i skiver. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.

3. **Kyllingvinger:** Fordel kyllingen på et stekebrett med bakepapir, og stek vingene i ovnen i omtrent 15 minutter, til de er gjennomvarme.

4. **Coleslaw:** Skyll og grovriv eplet på et rivjern. Skyll og kutt hjertesalaten i strimler. Bland sammen eplet, hjertesalaten, råkostmiksen og urtedressing i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.

5. **Chilistekt mais:** Sil laken av maisen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og ½ ss smør. Stek maisen og ønsket mengde av chilikrydderet i omtrent 4 minutter.

6. **Tilbehør:** Server barbequesausen til retten (se tips).



TIPS!

Varm barbequesausen i en liten kjele på middels varme hvis dere foretrekker det.