



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Hotwings med majskolber, purløgss dressing og gnavegrønt

Det skal du bruge

2 stk majskolber
600 g bbq-kyllingevinger
½ dl barbecuesauce
¾ tsk sambal oelek
½ spsk æbleeddike
½ stk solo hvidløg
½ pose purløg
1 dl creme fraiche
2 spsk mayonnaise
1 stk gulerod
1 stk gul peber
1 stilk bladselleri

Du skal selv have:

Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1 Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft).
- 2 **Majskolber:** Fjern blade og trådene på majskolberne og del i to. **Grill:** Grill ved middelhøj varme 12-15 min. Pensl dem med smør undervejs og krydr med salt og peber. Vend dem ofte. **Ovn:** Pak kolberne ind i staniol med lidt smør, salt og peber. Bag ca. 20-25 min.
- 3 **Hotwings:** **Grill:** Læg vingerne i en foliebakke eller på staniol og grill 15 min. på direkte varme. Vend dem undervejs. **Ovn:** Kom vingerne i ovnen og bag i 15 min. Vend dem undervejs. **Marinade:** Smelt 1 spsk smør og bland med barbecuesauce, sambal oelek, æbleeddike og presset hvidløg. Rør det hele sammen. Vend marinaden med vingerne og grill/steg i videre 2-3 min.
- 4 **Purløgss dressing:** Skær/klip purløg fint og bland med creme fraiche og mayonnaise. Smag til med salt og peber.
- 5 **Gnavegrønt:** Skræl gulerod og skyl peberfrugt og bladselleri. Skær det hele i stave.
- 6 **Anret:** Servér hotwings med majskolber og gnavegrønt med purløgss dressing at dyppe i.

Allergener

Æg, Laktose, Mælk, Selleri, Sennep, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 4.191 kJ / 1.002 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 53,0 g
heraf mættede fedtsyrer 18,0 g

Kulhydrat 61,1 g
heraf sukkerarter 26,3 g

Protein 70,1 g

Salt 6,9 g

Kostfibre 11,8 g