



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 barbequesauce, 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