



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

BBQ-glaserte kyllingvinger med ovnsbakt søtpotet og frisk eplecoleslaw

Ovnsbakt søtpotet

1 stk søtpotet
½ pakke urtemiks

BBQ-glaserte kyllingvinger

650 g konfiterte kyllingvinger med koreansk barbecue
1 pakke bbq saus

Eplecoleslaw

1 stk grønt eple
200–300 g hodekål
1 stk gulrot
1 pakke hvitløksdressing
½ stk sitron

Topping

1 bunt gressløk
1 pakke chiliflak

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakt søtpotet:** Skyll og kutt søtpoteten i båter. Fordel søtpoteten på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, urtemiksen, salt og pepper. Stek søtpoteten i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gylne og møre.
- 3 **BBQ-glaserte kyllingvinger:** Fordel kyllingvingene på et stekebrett med bakepapir. Stek kyllingen i ovnen i 10 minutter. Ta ut brettet, dra kyllingen litt fra hverandre og vend inn barbecuesausen. Stek kyllingvingene i omtrent 8 minutter til.
- 4 **Eplecoleslaw:** Skyll eplet og hodekålen. Skrell gulroten. Grov riv gulroten og eplet på et rivjern. Kutt hodekålen i tynne strimler. Bland sammen grønnsakene og hvitløksdressing i en salatbolle. Smak til med litt saft fra sitronen, salt og pepper.
- 5 **Topping:** Skyll, tørk og finhakk gressløken. Topp retten med gressløken, og chiliflakene for litt hete. God middag!

Tips fra kokken: For hetere kyllingvinger, kan du vende inn chiliflakene med kyllingvingene ved steking.