

Oppskrift

Livèchekyllingvinger - 2 ways



1

Langtidsstekte buffalowings

Forvarm ovnen til 200 °C. Kok opp smør, chilisaus, Worcestershire-saus, oregano og presset hvitløk i en stor gryte. La småkoke over medium varme i 5 minutter.

2

Ha kyllingvingene i kasserollen, rør godt så vingene dekkes av sausen. Sett kasserollen med lokk i ovnen i 2 timer.

3

Bre kyllingvingene utover flere stekebrett med bakepapir og stek ett og ett brett høyt i ovnen til vingene blir sprø og gylne, ca. 5 minutter.

4

Asiatiske kyllingvinger

Forvarm ovnen til 180 °C. Riv hvitløk og ingefær fint og rør sammen med de øvrige ingrediensene til en marinade. Pensle vingene godt med marinade på begge sider og legg dem utover bakepapirkledte stekebrett.

5

Stek i ovnen i 30 minutter, pensle med mer marinade underveis i steketiden.

6

Dryss over sesamfrø ved servering.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingvinger m/Spiss 2kg Pk



Ingredienser

Langtidskokte buffalowings

Livèche kyllingvinger 2 kg

Smør 150 g

Chilisaus 2,5 dl

Langtidskokte buffalowings

Asiatiske kyllingvinger

Marinade

Worchestershiresaus	2 ss
Oregano, tørket	2 ss
Hvitløksfedd	1 stk

Asiatiske kyllingvinger

Livèche kyllingvinger	2 kg
Sesamfrø	2 ts

Marinade

Sesamolje	0,5 ts
Sitronsaft	2 ss
Sushieddik	2 ss
Soyasaus	1 dl
Brunt sukker	2 ss
Ketchup	1 dl
Hoisinsaus	2 ss
Østerssaus	2 ss
Sambal Oelek	2 ss
Hvitløksfedd	4 stk
Ingefær, finrevet	1 ss

Langtidskokte buffalowings

Asiatiske kyllingvinger

Marinade

Asiatiske kyllingvinger

Marinade

Five spice krydder

0,5 ts