

Oppskrift

Hotwings med friterte løkringer, hvitløksbrød, coleslaw med ananas og ranchdressing



1

Hele bakte hvitløk

Sett ovn på 200 °C. Kutt toppene av hver hele hvitløk, drypp over olivenolje og pakk dem inn i aluminiumsfolie og bak i 1 time. Sett ned ovnen til 180 °C. Del baguetten på langs og så på tvers, slik at du har 4 halve baguetter. Bland sammen smør og urter – og klem ut hvitløksfeddene. Bland godt sammen og smør på baguettene. Bak i ovnen i 15 minutter, til en gyllen og sprø overflate.

2

Friterte løkringer

Ha olje i en stor kjele, ca. 2 cm opp. Del løken i skiver, i overkant av 0,5 cm tykke. Ha mel i en liten bolle sammen med bakepulver. Visp egg i en annen bolle og ha pankò, parmesan og hvitløkspulver i en tredje. Dypp løkringene først i mel, så i egg og til slutt i pankò. Gjenta og fritér underveis. Løkringene skal bli gyllne.

3

Coleslaw

Finsnitt kål, bruk gjerne mandolin og legg i isvann. Kutt ananas i små terninger og vårløk i tynne skiver. Bland limeskall, limesaft, honning, salt, pepper og olje i en salatbolle. Rett før servering, kjør kål i salatslynge, og bland det i salatbollen sammen med ananas, hakket vårløk, koriander og jalapeño.

4

Ranchdressing

Bland sammen ingrediensene og sett til side.

5

Friter hotwings

Vi anbefaler å bruke 180 °C i 3-4 min (fra fryst tilstand).

Server Hotwings med løkringer, coleslaw, hvitløksbrød og ranch-dressing.

Produkter i denne oppskriften

Hotwings Grillet 5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Hotwings

12 stk

Løkringer

Vegetabilsk olje til fritering

Løk	2 stk
Hvetemel	2,5 dl
Bakepulver	1 ts
Prior Egg	3 stk
Panko	4 dl
Parmesan	1 dl
Hvitløkspulver	0,5 ts
Urtesmør	
Hvitløk bakt	4 stk
Meierismør romtemperert	100 g
Bladpersille finhakket	3 ss
Basilikum finhakket	3 ss
Coleslaw	
Kål	0,25 stk
Ananas	0,5 stk
Vårløk	3 stk
Koriander potte	0,5 stk
Jalapeño finhakket	1 ss

Dressing

Limeskall revet	1 ts
Lime	2 stk
Honning	1 ts
Flaksalt	1 ts
Pepper nykvernet	0,25 ts
Olivenolje	1 dl
Ranchdressing	
Majones	0,5 dl
Rømme	0,5 dl
Yoghurt	0,5 dl
Persille finhakket	1 ss
Dill finhakket	1 ss
Hvitløk fedd	1 stk
Hvitvinseddik	1 ts
Worchestershire sauce	1 ts
Flaksalt	0,5 ts
Pepper nykvernet	0,25 ts