

Oppskrift

Crispy drumsticks med fries, dip og waffles



1

Waffles

Visp sammen melk, kulturmilk/kefir, egg og smeltet smør. Bland inn hvetemel, sukker, bakepulver, natron og salt til glatt røre. La røren svulle i 30 minutter. Stek vaflene i waffeljern til de er gylne.

2

Bacon

Forvarm ovnen til 200 °C, og legg bacon på et stekebrett med bakepapir. Stek i ca. 10 minutter, eller til gyllent og sprøtt.

3

Servering av waffles

Topp waffles med bacon og drypp over honning og dryss over litt vårløk.

4

Loaded fries

Stek pommes frites sprø i ovn eller frityr. Topp med bacon, jalapeños, vårløk og cheddarsaus.

5

Ranchdressing

Visp sammen ingrediensene. Smak til med salt og pepper. Spe ev. med litt vann til ønsket konsistens.

6

Crispy drumsticks

Oppvarming i friture

Bruk en friturekoker eller en stor gryte med nok olje til å dekke drumsticksene helt. Varm oljen til 175–180 °C. Friter drumsticksene i 4–5 minutter eller til de er gjennomvarme og skorpen er gylden og sprø. La renne av på kjøkkenpapir for å fjerne overflødig olje før servering.

Oppvarming i ovn

Forvarm ovnen til 200 °C varmluft.

Legg drumsticksene på et bakepapirkledd stekebrett, med litt avstand mellom. Stek i ca. 15 minutter til gjennomvarme og sprø.

Begge metodene gir gode resultater – friture gir den mest autentiske sprø skorpen, mens oppvarming i ovn er litt sunnere.

7

Servering

Anrett crispy drumsticks, loaded fries og waffles på fat. Server BBQ-saus, ranchdressing og hot sauce ved siden av.

Tips!

Friter Jalapeños i skiver sammen med Crispy drumsticks.

Produkter i denne oppskriften

Crispy Chicken Drumsticks 2x2,5kg Fr Enh



Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Bacon u/Svor Skivet Pk



Ingredienser

Prior Crispy Drumsticks 1 kg

Loaded fries

Pommes frites 600 g

Sprøstekte baconbiter 80 g

Jalapeños i skiver 20 g

Vårløk, finsnittet 20 g

Smeltet cheddarsaus 100 g

Waffles med bacon og honning, 6-8 stk

Hvetemel 250 g

Sukker 25 g

Bakepulver 5 g

Natron 2 g

Salt 1 g

Melk 2,5 dl

Kulturmilk eller kefir 1,5 dl

Prior Egg 120 g

Loaded fries

Waffles med bacon og honning, 6-8 stk

Til servering av waffles

Ranchdressing

Dip og saus til servering

Smeltet smør 75 g

Til servering av waffles

Gilde Bacon skivet 8 skiver

Honning 30 g

Vårløk, finsnittet 20 g

Ranchdressing

Rømme eller crème fraîche 130 g

Majones 100 g

Hvitvinseddik 8 g

Hvitløk, revet 5 g

Dill, finhakket 5 g

Persille, finhakket 5 g

Gressløk, finhakket 5 g

Løkpulver 2 g

Salt og pepper

Kaldt vann

Dip og saus til servering

BBQ-saus

Hotsauce