

Oppskrift

Livèchekyllingvinger - 2 ways



Langtidskokte buffalowings

1. 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.

Asiatiske kyllingvinger

1. 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.

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

3. Dryss over sesamfrø ved servering.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingvinger 2 kg 200 Fr



Ingredienser

Langtidskokte buffalowings

Livèche kyllingvinger	2 kg
Smør	150 g
Chilisaus	2,5 dl
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

Østerssauce 2 ss

Sambal Oelek 2 ss

Hvitløksfedd 4 stk

Ingefær, finrevet 1 ss

Five spice krydder 0,5 ts