

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 panko, parmesan og hvitløkspulver i en tredje. Dypp løkringene først i mel, så i egg og til slutt i panko. Gjenta og fritér underveis. Løkringene skal bli gylne.

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.

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 |

Coleslaw

Dressing

Ranchdressing

| | |
|-----------------------|---------|
| 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 |