

Oppskrift

Prior Crispy drumsticks i bøtte



Prior Crispy drumsticks er enkle å tilberede – og gir et maksimalt sprøtt resultat! Dette er saftige kylling lårklubber som er perfekt panert, ferdig stekt – og klare til å varmes opp i frityr eller ovn. Server gjerne med klassisk tilbehør som fries og dip – eller varier med spennende smaksvarianter.

1

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.

2

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.

Produkter i denne oppskriften

Crispy Chicken Drumsticks 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Crispy Drumsticks

1 kg