

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 svelle 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
------	--------

Kulturmelk eller kefir	1,5 dl
------------------------	--------

Prior Egg	120 g
-----------	-------

Smeltet smør	75 g
--------------	------

Til servering av waffles

Gilde Bacon skivet	8 skiver
--------------------	----------

Honning	30 g
---------	------

Loaded fries

Waffles med bacon og honning, 6-8 stk

Til servering av waffles

Ranchdressing

Dip og saus til servering

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