

Oppskrift

Kylling vingeklubber – meksikansk stil med chipotle



1

Kylling vingeklubber og marinade

Bland alle ingrediensene til marinade, vend inn kyllingen og la marinere i minst 2 timer, gjerne over natten.

Forvarm ovn til 220 °C. Stek vingeklubbene på stekebrett eller i ildfast form i 20-25 minutter til gjennomstekt og karamellisert. Vend underveis.

2

Tomatsalsa

Grovhakk tomater, vend med rødløk og koriander, limejuice, olivenolje og krydre med salt og pepper etter smak.

3

Servering

Server vingeklubber med limebåter, tomatsalsa, chipotlemajones og båtpoteter.

Produkter i denne oppskriften

Alfathi Kyll Vingeklubb 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Kylling vingeklubber og marinade

Alfathi Kylling vingeklubber	2,5 kg
Olje	30 ml
Tomatpuré	30 g
Limejuice	30 ml
Hvitløk, finrevet	15 g
Chipotlepulver	5 g
Spisskummen, malt	5 g
Koriander, malt	5 g
Paprikapulver	5 g
Oregano	2 g
Sukker	10 g
Salt	7 g
Pepper	2 g

Tomatsalsa

Tomater	500 g
Rødløk, finsnittet	50 g
Koriander	20 g

Kylling vingeklubber og marinade

Tomatsalsa

Servering

Limejuice	15 ml
Olivenolje	15 ml
Salt og pepper	

Servering

Stekte potetbåter	1 kg
Limebåter	10 stk
Chipotlemajones	2 dl