

Oppskrift

Hotwings med urte- og jalapeñodip



1

Mos hvitløkfedd og rør sammen med yoghurten. Hakk urter og jalapeño og vend inn. Smak til med limesaft.

2

Stek eller friter hotwings. Vi anbefaler å bruke frityr på 180 °C i 3-4 min (fra fryst tilstand).

3

Server med urte- og jalapenodipp, ekstra syltet chili og friske urter.

Produkter i denne oppskriften

Hotwings Grillet 5kg Fr Enh



Ingredienser

Hotwings

Prior Hotwings

Urte- og jalapeñodipp

Hvitløksfedd

1 stk

Hotwings

Urte- og jalapeñodipp

Gresk yoghurt	500 g
Koriander	1 bunt
Mynte, finhakket	1 bunt
Jalapeño	100 g
Lime	0,5 stk