

De lekkerste kipkluijjes / The best chicken wings



De boodschappen

500 gram kipkluijjes

1 kilo vastkokende aardappelen

1 sjalotje

olijfolie & vers citroensap

BBQ-saus

sla, tomaat en radijs

zeezout & versgemalen peper

Gisteren maakten we alvast de bbq-saus van James Martin, erg lekker! We hebben toen gelijk de kipkluijjes door de saus gerold en ze een nachtje in de ijskast gezet.

Vandaag gaan we door met snazzie's lekkere menuutje voor vaderdag, kipkluijjes gemarineerd in de saus van gisteren met stoere patat, je pa hoeft op de 16e alleen maar aanwezig te zijn!

Zo maak je snazzie's vaderdag menu 2013

Rol de kip door de saus, trek er vershoudfolie over en zet de kip een nacht in de ijskast.

Dag twee: verwarm de oven voor op 200°C.

Leg de kip in een braadslee, bak het in 30 minuten bruin maar draai de kip na 15 minuten om.

Hou de kip warm op een bord.

Terwijl de kip in de oven staat maken we friet, verhit de olie tot 180°C.

Schil de aardappelen, was ze onder de koude kraan en snij er dikke patat van.

Bak de patat 3 minuten voor en in 4 minuten af. Beetje mayonaise erbij, lekker!

Maak sla af met peper & zout, olie en citroensap, tomaat, ui & radijs.

Snazzie wenst jullie allemaal een fijne Vaderdag op 16 juni!

De lekkerste kipkluifjes / The best chicken wings



Shopping list

500g chicken wings

BBQ-sauce

1000g firm potatoes

mixed lettuce, tomato and radish

1 small shallot

sea salt & freshly ground pepper

olive oil and fresh lemon juice

Yesterday we already made James Martin's bbq-sauce, which is very delicious! We immediately coated the wings with it and placed them overnight in the fridge.

Today we carry on with snazzie's tasty menu for Father's Day, chicken wings marinated in yesterday's sauce with chunky chips, your dad only has to be present on the 16th!

How to make snazzie's Father's Day menu

Coat the chicken with the sauce, cover the bowl with cling film then put overnight in the fridge.

Day two: preheat the oven to 200 ° C.

Place the wings in a baking tray, bake brown in 30 minutes, turn them after 15 minutes.

Keep the chicken wings warm on a hot plate.

While the chicken is in the oven we make chips, preheat the oil to 180 ° C.

Peel the potatoes, wash under the cold tap then cut the potatoes chunky.

Pre-fry the chips for 3 minutes, deep fry the chips for 4 minutes.

Make a salad with salt & pepper, oil and lemon juice, tomato, onion & radish.

Dollop of mayonnaise on the side, yummy!

Snazzie wishes all of you a happy Father's Day on June 16!