

Hot Buffalo Wings / Hot Buffalo Wings



De boodschappen voor 4 personen

1 - 1½ kilo kipkluijjes

30 ml olijfolie

1 eetlepel hot paprikapoeder

2 eetlepels Cajun kruiden

Zo maak je Hot Buffalo Wings

Dag 1

Was de kipkluijjes, dep ze droog met keukenpapier en doe ze in een afsluitbare zak (ziplock). Schenk de olijfolie in de zak en voeg er de Cajun kruiden en hot paprikapoeder aan toe. Sluit de zak en wrijf met je handen de olijfolie en de kruiden goed in, door de zak heen. Leg de zak met kipkluijjes een nacht in de ijskast zodat de smaken kunnen blenden.

Dag 2

Begin ± 45 minuten voor je wil gaan eten.

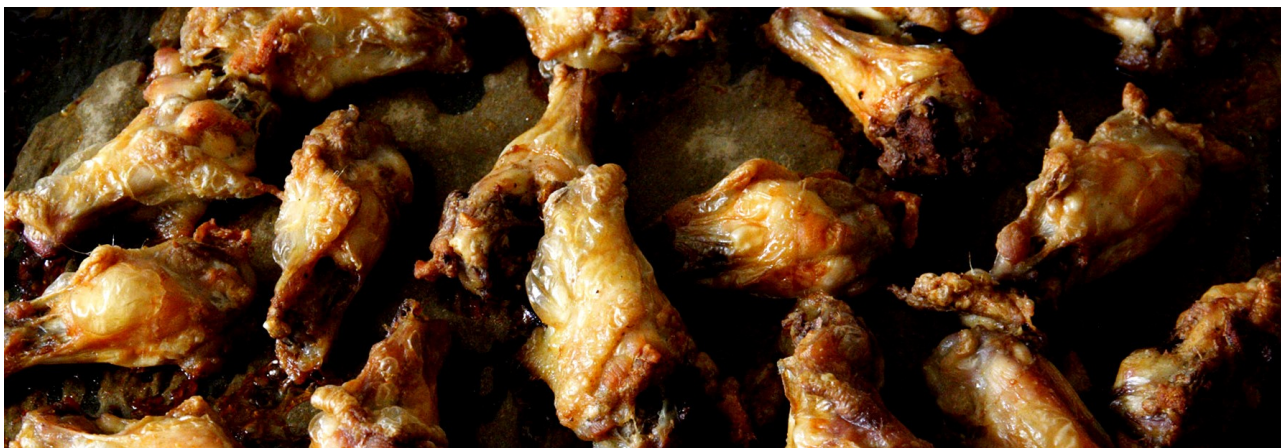
Verwarm de oven voor op 200°C en leg bakpapier op de bakplaat.

Neem de kip uit de ijskast en wrijf de kruiden nog even goed in.

Verdeel de kipkluijjes over de bakplaat en bak ze in ± 35 minuten goudbruin en gaar.

Serveer de Hot Buffalo Wings met French Fries en geef de Coleslaw 'on the side'.

Hot Buffalo Wings / Hot Buffalo Wings



Shoppinglist for 4 persons

- 1 - 1½ kilo chicken wings
- 30 ml olive oil
- 1 tablespoon hot paprika powder
- 2 tablespoons Cajun spices

How to make Hot Buffalo Wings

Day 1

Wash the chicken wings, pat them dry with kitchen paper and put them in a ziplock bag. Pour the olive oil in the bag with the chicken, add the Cajun and hot paprika powder. Seal the bag then rub the olive oil and the spices into the chicken, through the bag. Place the chicken wings overnight in the fridge so the flavours can blend.

Day 2

Start ± 45 minutes before you want have dinner. Preheat the oven to 200°C and place parchment paper on the baking tray. Take the chicken from the fridge and rub the spices in again. Spread the wings on the baking tray and bake them golden brown and cooked in ± 35 minutes.

Serve the Hot Buffalo Wings with French Fries and Coleslaw on the side.