

Witte Kippenvleugels

Ingrediënten:

- Kilo kippenvleugels (zijn er ongeveer 12)
- 1 tl Venkel
- 1 tl Zoethoutpoeder
- 1 tl Gember
- 1 tl Chilipeper
- 2 tl Steranijs
- 1 tl Oregano
- 2 tl Gerookte Paprikapoeder
- 3 el Bruine Basterd suiker
- 2 tl Zout

Friday White Sauce:

- 5 el mayonaise
- 1 el witte azijn
- 1 el appelsap
- 1 el mierikswortel
- 2 tl zwartepeper
- 1 tl citroensap
- 1 tl zout
- 2 tl cayennepeper
- 1 tl knoflookpoeder

Bereidingswijze:

Maak de Friday White Sauce het liefst een dag van te voren en zet in de koelkast waardoor de saus wat steviger wordt. Je kan de saus zeker twee weken in de koelkast bewaren. Is de saus te dun doe er nog wat mayonaise door, is de saus te dik doe dan een klein beetje azijn en appelsap er doorheen. Kijk hier mee uit want je saus wordt sneller dunner dan dat het dik wordt. Proef ook regelmatig zodat je precies weet wat een beetje meer of minder van een ingrediënt doet met je saus. Deze saus hoort zuur te zijn en past daarom perfect bij een wat zoette kippenvleugel.

Doe alle ingrediënten in een kom, meng het goed en bestrooi hiermee de kippenvleugels.

Steek de BBQ aan en zorg ervoor dat de temperatuur rond de 180 graden is. Gebruik je een Weber maak de kippenvleugels dan klaar op indirect vuur en bij een Big Green Egg maak je de Friday Kippenvleugels klaar zonder convEggtor, dus op direct vuur.

Als de kerntemperatuur van de kippenvleugels 72 graden is zijn ze klaar (ongeveer 35 minuten), serveer op een plank en bedruip iedere vleugel met een lepel van die heerlijke Friday White Sauce.

el = eetlepel (15 ml) / tl = theelepel (5 ml) / ml = milliliter