

Ingrediënten voor 4 personen

Circa 16 vlezige kippenvleugels 4 eetlepels boter. 3 eetlepels Dijon mosterd. 1 theelepel tabasco. 25 centiliter kippenbouillon. 1 eetlepel Worcestersaus. circa 50 gram paneermeel peper, zout, paprika en komijn.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Amerikaans
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Buffet
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

originele buffalo chicken wings

Heerlijke originele Amerikaanse Chicken Wings. Klein beetje bewerkelijker dan de "gewone" Chicken Wings maar je eet je vingers er bijna bij op!

Vorbereiding

De oven voorverwarmen op 200 graden, stand 6.

Bereidingswijze

De boter in een vuurvaste schaal smelten. De kippenvleugels wassen, droogdeppen en bestrooien met peper, zout, paprika en komijn, in de schaal leggen en draaien zodat ze goed bedekt worden met de gesmolten boter. Laat dit 10 minuten in de oven bakken. Meng intussen de mosterd met de Worcestersaus, de tabasco en 1/3 van de bouillon. Giet dit over de vleugels en bestrooi ze met 1/3 van het paneermeel. Keer de vleugels om en laat ze nu 15 minuten bakken. Herhaal deze bewerking twee maal met de overige derden van de bouillon en paneermeel. Telkens 15 minuten bakken voordat je ze omkeert. Laat ze daarna nog circa 10 minuten bakken, ze moeten mooi bruin zijn, en haal ze uit de oven.

Serveertips

Lekker als onderdeel van een buffet, maar ook als borrelhap of brunchgerecht niet te versmaden.

