



Spicy chicken wings



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

800 gram kippenvleugeltjes
2 eetlepels olijfolie
1 theelepel fleur de sel
1 theelepel zwarte peper (gemalen)
3 eetlepels boter
1 deciliter vloeibare honing
4 eetlepels chilisaus
1 theelepel limoenschil (geraspt)
3 eetlepels limoensap
verse koriander

Bereidingswijze

- 1.** Dep de stukken kip goed droog en meng ze in een kom met de olijfolie, fleur de sel en peper. Leg de kip in het mandje van de airfryer en laat 10 minuten garen op 180 °C. Schud met het mandje en laat nogmaals 10 minuten garen.
- 2.** Smelt in een steelpan de boter. Voeg de honing en de chilisaus toe. Laat even aan de kook komen en haal van het vuur. Voeg de limoenschil en het limoensap toe.
- 3.** Meng de gegaarde chicken wings met het botermengsel en werk af met de koriander.