



Foto: Holger Edström

Kycklingvingar med majsdipp

Ingredienser 4 personer

900 g	kycklingvingar
1 tsk	tabasco chipotle
1,5 msk	röksalt "eld", Ridderheims
1 tsk	paprikapulver
2 msk	rapsolja

Majsdipp

300 g	majskorn, konserverade
6 st	vitlösklyftor, hela
1 msk	olivolja
1 tsk	färsk spansk, finhackad peppar
0,5 dl	gräddfil
2 krm	salt

Tillbehör

grönsaksstavar, t.ex. gruka, paprika, morot

Tillagning

Kycklingvingarna är tänkta som förrätt eller som snacks.

Det speciella kryddsaltet som ger en fin röksmak är av märket Ridderheims och finns i välsorterade matbutiker.

1. Sätt ugnen på 225°. Blanda tabasco, röksalt, paprikapulver och olja i en bunke. Lagg i kycklingvingarna och blanda väl.

2. Lagg vingarna på ett grillgaller och ställ en plåt med bakplåtspapper inunder. Stek mitt i ugnen ca 30 min.

3. Dipp: Låt majsen rinna av i ett durkslag. Lagg hela oskalade vitlösklyftor i en kastrull med olja. Ställ dem på spisen på medelvärme och lagg på lock. Baka dem mjuka ca 5 min.

4. Skala vitlösklyftorna och mixa dem i en skål tillsammans med majskornen. Tillsätt peppar och gräddfil och smaka av med salt