



Gevogelte



Indian Chicken Wings

18 stuks

Bereidingswijze:

- Meng alle ingrediënten voor de marinade, en bedek de kippenvleugels met de marinade. Als borrelhapje kan je de vleugels halveren door ze door te snijden op het gewricht. Laat de marinade minimaal 1 uur intrekken.
- Start de BBQ op. Laat hem voorverwarmen op 225°C.
- Laat de overtollige marinade van de vleugels druppen, maar zorg dat ze nog wel bedekt zijn met een dun laagje marinade. En plaats ze in de BBQ.
- Een ½ uur in de barbecue is voldoende, controleer voor de zekerheid de dikste vleugel op gaarheid. Eventueel na 15 minuten 1 keer draaien.
- Serveer met rijst en frisse salade.

Tips:

Behandel de vleugels voorzichtig, de marinade komt makkelijk los. Gebruik een tang of spatel

Chilipoeder kan je het best bij de TOKO kopen, daar hebben ze de echte, puur gemalen chili, zonder toevoeging van paprika.

Ingrediënten:

18	hele kippenvleugels
6 el	yoghurt
6 el	slagroom
1 el	paprikapoeder
2 tl	chilipoeder
½ tl	kurkuma poeder
1 tl	komijn
2 el	tomatenpuree
2 el	citroensap
2 el	olie
4 teen	knoflook
2 tl	geraspte gember
Zout	
1 tl	garam massala