

BBQ hotwings med grøntsagsbuketter og grov edamamedip med wasabi og lime

4 portioner

Ingredienser

20 stk. Hotwings færdigstegte - BBQ krydderi
1 aspargesbroccoli (eller alm. broccoli)
4 gulerødder
1 rød snackpeber
200 g sugarsnaps
200 g friske asparges
6 forårsløg
1 bundt persille eller koriander
12 ark rispapir
250 g edamamebønner (uden skal)
2 spsk. limesaft
1 tsk. fintrevet limeskal
2 spsk. sesamolie
1 fed hvidløg
50 g. frisk spinat
1 dl. creme fraiche 9%
1 tsk. wasabipasta
1 tsk. fishsauce
1 tsk. soyasauce



Tilberedning:

Tilbered hotwings efter anvisning på emballagen. Skær grøntsagerne i lange tynde strimler. Læg et ark rispapir ad gangen i koldt vand, 15-20 sekunder, indtil det er blødt. Bred arket ud på f.eks. et skærebræt, og tag lidt af alle slags grøntsager og læg dem i et lille bundt midt på rispapiret, så grøntsagerne stikker lidt ud over kanten foroven på rispapiret. Fold rispapiret sammen på midten, så bunden af grøntsagsstavene lukkes inde, og rul så resten af rispapiret omkring grøntsagerne, så den øverste del af grøntsagsbuketten stadig stikker ud. Hæld de frosne edamamebønner i en skål og overhæld dem med kogende vand. Lad dem stå 3-4 minutter og hæld så vandet fra. Blend eller kør edamamebønnerne i foodprocessor med limesaft, limeskal, sesamolie, hvidløg, frisk spinat, creme fraiche, wasabipasta, fishsauce og soyasauce. Smag til med salt og evt. ekstra limesaft og wasabipasta. Server hotwings som forret eller snack med grøntsagsbuketter og edamamedip.