

Juletapas med kyllingevinger og underlår

4 portioner

Ingredienser

4- 8 stk Danpo hot wings

4 stk Danpo underlår

Salt

1 tsk kanel, kryddernelliker, ingefær og peber

Citrussalat

1 pose blandet salat (ca 400 g)

2 appelsiner

6 gule eller røde cherrytomater

1 lille rødløg

Dip:

2 stk ristede røde paprika

1-2 fed hvidløg

1-2 spsk olie

Salt og peber

Tilberedning

Bland krydderierne og drys det ud over kyllingestykkerne. Steg vingerne og lårene i ovnen ved 225° C, i 30-35 min. - Lårene skal evt. have lidt længere end vingerne.

Skyld salaten. Skræl appelsinerne og skær dem samt cherrytomaterne, rødløg og salat i skiver. Bland det hele sammen til en salat.

Bland ingredienserne til dippen, og lad det stå og modne i køleskabet et stykke tid. Smag evt. til med krydderier hvis nødvendigt.

Server de julekrydrede kyllingestykker sammen med salat og dip.



Gó ide: Server med krydret vin og brød.