

Buffalo Wings met een Blue cheese dip

👤 6 personen

🕒 3 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 2 kg kippenvleugels
- 4 el bakpoeder
- 2 tl zout
- 2 tl gerookte pittige paprikapoeder
- 2 tl knoflookpoeder
- 1 tl uienpoeder
- 2 tl Kolenboertje pepermix
- Wortel of selderij om te dippen (optioneel)

Buffalo glaze

- 150 gr ongezouten roomboter
- 200 ml Frank's Red Hot Buffalo Sauce (De originele buffalosaas, verkrijgbaar in de supermarkt)
- 2 el appelazijn
- 2 el honing

Blue cheese dip

- 200 gr blauwe kaas (Danish Blue is een goede keuze)
- 200 ml crème fraîche
- 4 el mayonaise
- 1 tl citroensap
- Peper en zout naar smaak (optioneel)

Benodigdheden

- BBQ met volledig indirecte opstelling
- Rookchunks appelhout
- Gietijzeren sauspan met kwast
- Mengkom



1. Dep de kippenvleugels rondom goed droog.
2. Doe ze in de kom en meng ze met bakpoeder en de droge kruiden. Het bakpoeder zorgt voor een mooie droge en knapperige huid.
3. Meng goed zodat alle vleugels bedekt zijn. Zet voor minimaal 2 uur onafgedekt in de koeling voor een extra krokant resultaat.
4. Steek je BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 120 graden met een volledig indirecte opstelling.
5. Voeg de rookchunks toe en leg de kippenvleugels op het rooster.
6. Laat de wings zo'n 45 á 60 minuten roken, tot ze een kern hebben bereikt van +- 70 graden.
7. Smelt ondertussen de boter in het pannetje, samen met de hot sauce, appelazijn en honing. Roer het goed door tot een egale saus.
8. Maak vast de blue cheese dip door de blauwe kaas fijn te prakken met een vork.
9. meng dit goed met de crème fraîche, mayonaise, het citroensap en peper en zout.
10. Zodra de kippenvleugels op temperatuur zijn, haal je ze van de BBQ en doe je ze in een grote kom.
11. Giet de buffalo saus eroverheen en hussel de buffalo wings goed door elkaar zodat elke vleugel een mooie coating van de saus heeft.
12. Maak je BBQ volledig direct en stook hem op naar zo'n 180 graden.
13. Grill de buffalo wings kort boven het directe vuur, om en om, tot ze een mooi korstje hebben.
14. Pas op! De boter in de saus kan voor een flinke steekvlam zorgen wanneer je de kippenvleugels op het rooster legt, kijk dus goed uit!
15. Haal de buffalo wings van de grill en serveer ze direct met de blue cheese dip en optioneel met wat wortel en selderij sticks. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl