



Spicy chicken wings, med smält smör & stiltonost

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **10 st**

Som ett resultat av Mariestads Den stora smakresan hittade stjärnkocken Björn Frantzén inspiration bland asiatiska dofter för att matcha ett fruktigt öl. Han valde kryddiga kycklingvingar toppade med Stiltonost för att få till den perfekta smakupplevelsen.

Det blir 10 st smårätter eller tilltugg. Vingarna passar bra till en fruktig lager.



INGREDIENSER

Kycklingvingar

2 kg kycklingvingar

0.5 dl hot sauce el liknande

Garnityr

50 g krusbladig persilja, plockad och friterad

100 g stiltonost, smulad

50 g smält smör, varmt

GÖR SÅ HÄR

1

Kycklingvingar Klipp vingarna i 2 delar, salta och peppra. Rosta kycklingvingarna i ugnen på 200 grader i 45 minuter. Kyl sedan ned vingarna. Vid servering så friteras vingarna på 175 grader i 2-3 minuter eller så de blir frasiga. Glacera med såsen och servera direkt.

2

Garnityr Plocka persiljan i små knippor. Friterar persiljan.

3

Avslutning Lägga osten på de varma vingarna och värme i någon minut till så att osten smälter litet grand. Toppa med varmt smält smör och den friterade persiljan.