

Kippenvleugels



Diversen

Hapjes

8 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: Voorbereiding: 15 min. Wachtijd: 24 uur Eindbereiding: 45 min.

Seizoen: Het hele jaar door



Ingrediënten

- 2 kilo kippenvleugels
- 1 grote bol knoflook
- 2 kleine citroenen
- wat rozemarijn fijngeknipt
- 1 dl olijfolie
- zeezout en versgemalen peper
- 2 ons roquefort
- 1 dl goede mayonaise
- 1 dl zure room
- bosje bieslook

Bereidingswijze

1. Leg de bol knoflook op een schaal en laat hem in de magnetron een paar minuten garen op vol vermogen. Voel tussendoor (pas op: heet!) of de teentjes al zacht zijn. Voor de enkeling die geen magnetron heeft: haal de knoflooktenen los van de bol, maar laat ze in hun schilletje. Kook de teentjes tien minuten in een pannetje water. Druk nu de zacht geworden knoflook uit de velletjes, in de kom van de keukenmachine of de beker van de staafmixer.
2. Pers de citroenen uit, doe het sap bij de knoflookpulp en zorg ervoor dat er geen pitten meegaan. Giet er ruim een deciliter olijfolie bij en de rozemarijn en zout en peper. Laat de keukenmachine of staafmixer alles tot een dikkige, witte saus pureren.
3. Doe de kippenvleugels in een plastic zak, giet het knoflookmengsel erbij en wrijf het met de handen goed in de vleugels. Laat de zak met inhoud minstens een etmaal in de ijskast marineren.
4. Maak intussen de dip: prak de roquefort fijn, roer de mayonaise en room erdoor. Breng op smaak met peper en zout en roer de bieslook erdoor.
5. Verwarm de oven voor op 225 graden, bekleed een bakblik met bakpapier en leg de vleugels erop, met de velkant boven. Laat ze ongeveer drie kwartier bakken, tot ze mooi bruin en krokant zijn en zeer gaar. Draai ze halverwege om. Bestrooi ze na het bakken met zout en peper en eet ze meteen op met de dip.

Tenslotte

Neem grote vleugels, van flinke scharrelkippen. Als er ongeveer twaalf in een kilo zitten, is het goed. Voor **Chinese Kippenvleugels** breng je in een pan 500 ml kippenbouillon van tablet, 250 ml water, 125 ml sojasaus, 60 ml rijstwijijn of droge sherry, 4 el bruine suiker, 1 1/2 el rijstazijn, 2 kaneelstokjes, 2 steranijs (toko), 2 plakjes gember van 2 cm (platgeslagen), 2 lente-uien dikke onderkant platgedrukt aan de kook en laat alles 20 minuten sudderen. Dep de kippenvleugels droog en verhit in een friteuse de olie tot 180 graden. Frituur de kip in twee porties tot hij goudbruin ziet in 6-7 minuten - zorg ervoor dat de olie weer 180 graden is wanneer je de tweede portie erin doet. Haal de vleugels uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Doe 750 gram kippenvleugels in de sudderende saus en laat met het deksel op de pan 30 minuten stoven. Verwijder dan de kaneelstokjes, steranijs en gember. Roer van 2 el maïzena opgelost in 2 el water een papje en voeg toe aan de saus. Laat 1 minuut sudderen tot de saus is ingedikt. Strooi er 2 lente-uien in ringetjes gesneden over. **Amerikaanse Kippenvleugels** maak je zo: meng (een dag van te voren) voor de marinade in een pan, 10 el ketchup, 2 1/2 dl cola en 3 uitgeperste tenen knoflook. Naar smaak tabasco, zout en peper toevoegen. 1 kilo kippenvleugels in de marinade aan de kook brengen en ca. 45 minuten zachtjes laten koken. Af en toe omroeren. Laat de kip in de marinade afkoelen. Ovengrill voorverwarmen op de hoogste stand. Leg de kippenvleugels in een ovenschaal, plaats de schaal net onder de grill. Bak ze in ca. 15 minuten goudbruin en knapperig. Halverwege keren en als nodig overvloedige marinade uit de schaal schenken. Serveren met stokbrood, kruidenboter en diverse dipsausen. Warm maar ook koud zijn deze kippenvleugels erg lekker!