

# Hot Wings

Kyllingevinger ..... 8 stk  
Ketchup ..... 2 spsk  
HP sauce ..... 1½ spsk  
Brun farin ..... 1 spsk  
Hvidvinseddike ..... 1 spsk  
Paprika ..... ⅓ spsk  
Spidskommen ..... ⅓ tsk  
Hvidløg, revet ..... ½ fed  
Løg, revet ..... ⅓ stk  
Olie ..... 1-1½ spsk  
Chili, finthakket ..... ⅓ stk  
Salt

1. Vingerne koges i saltet vand i 10 minutter.
2. Bland alle ingredienser og hæld marinaden over de afdryppede kyllingevinger.
3. Lad gerne vingerne marinere i 2-24 timer.
4. Steg vingerne i ovnen i 15 minutter ved 180°C.

Kartofler ..... 200 g  
Olie  
Groft salt

5. Skær kartoflerne i enten tynde skiver eller både, og kom dem i en pose.
6. Dryp lidt olie over kartoflerne, massér olien godt ind, og hæld dem ud på en bradepande.
7. Drys med salt, og kom dem i ovnen i ca. 30 minutter – til de er møre og gyldne.

