



Pittige buffalo wings

en aardappelsalade met peer



40-50min



2 personen

Buffalo wings komen oorspronkelijk uit Buffalo, New York. In 1964 besloot Teresa Bellissimo, mede-eigenaar van de Anchor Bar, om een restje kipvleugels in hotsauce te garen. De snack was bedoeld voor haar zoon en zijn vrienden. De jongens vonden het zo lekker dat de kipvleugels op het menu werden gezet. En sindsdien zijn buffalo wings niet meer weg te denken uit de Amerikaanse culinaire geschiedenis.

Wat je van ons krijgt

- 4 kippenvleugels
- 2 zakjes sriracha
- 1 netje krieltjes
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 zakje kappertjes
- 2 peren
- 1x babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- boter of olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 688kcal, vet 37.9g, koolhydraten 55.8g, eiwit 28.9g



1. Kipvleugels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Dep de **kipvleugels** droog. Meng de **sriracha** met 1el olie of 1el gesmolten boter. Verdeel de **kip** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **srirachausaus**. Rooster 35-40min in de oven en keer halverwege om.



4. Peer & sla snijden

Snijd de **peren** in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd de **peren** in de lengte in dunne schijfjes. Snijd de **babyromana** in dunne repen.



2. Aardappels koken

Breng genoeg gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **aardappels incl. schil** toe zodra het water kookt en kook ze in 10-12min gaar. Giet af en laat even uitstomen. Snijd de **aardappels** daarna doormidden, grotere exemplaren in vieren.



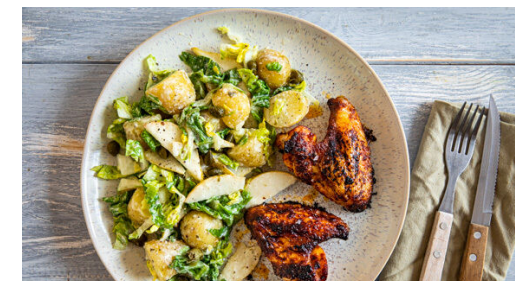
5. Salade afmaken

Hussel de **romana**, de **peer** en de **aardappels** voorzichtig om met de **dressing**.



3. Dressing maken

Pel de **knoflook** en rasp de **kaas** grof boven een hoge (maat)beker. Voeg de **knoflook**, de **helft van de kappertjes**, 2el mayonaise en 1el azijn toe en pureer tot een gladde **dressing**. Voeg evt. wat water toe als je de **dressing** te dik vindt en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



6. Afmaken & serveren

Verdeel de **aardappelssalade** over de borden en bestrooi met de **rest van de kappertjes**. Bestrooi de **kipvleugels** naar smaak met zout en peper en serveer met de **salade**.