



Buffalo wings met frietjes uit de oven

met kaassaus en tomaat-komkommersalade



ca. 40min



2 personen

Buffalo chicken wings zijn al sinds de jaren 70 "hot" in de stad Buffalo in New York – en niet alleen vanwege de pittige saus! Daar kan iedereen die ooit met vrienden een berg malse kipkluijjes heeft verorberd over meepraten. Vandaag bereid je zelf Buffalo wings in de oven met knapperige friet, een verrukkelijke kaassaus op basis van cheddar en een pittige salade met tomaat en komkommer. Aanvallen!

Wat je van ons krijgt

- 1x kipkluijfjes
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 zakjes sriracha
- 75g geraspte cheddar ²
- 1 komkommer
- 1 tomaat
- 100g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- 150ml melk ²
- 2el boter ²
- 2el bloem ¹
- 1tl mosterd ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine kookpan
- maatbeker
- garde

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

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

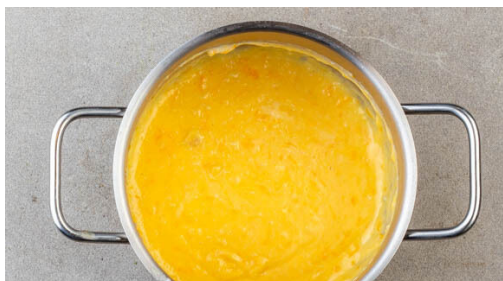
Voedingswaarde per portie

calorieën 890kcal, vet 53.2g, koolhydraten 58.6g, eiwit 44.0g



1. Vlees bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Dep het **vlees** droog en hussel om in een kom met 1el olijfolie, 1el bloem, een flinke snuf peper en zout en een snuf suiker. Leg het **vlees** op een bakplaat met bakpapier en bak in het bovenste deel van de oven in 35-40min knapperig en gaar.



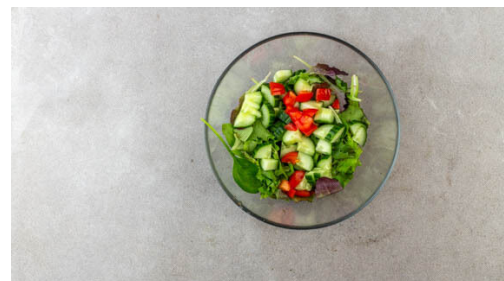
4. Kaassaus maken

Smelt opnieuw 1el boter in de gebruikte kookpan op laag vuur. Voeg 1el bloem toe en bak al roerende ca. 1min tot het licht gebruind is. Zet het vuur middelhoog. Voeg geleidelijk 150ml melk toe, klop met een garde door de **sous** en breng aan de kook. Zet het vuur weer laag en laat 2-3 minuten pruttelen. Roer nu de **kaas** erdoor met een flinke snuf peper en zout. Houd warm op de laagste stand.



2. Friet bakken

Snijd de **aardappels mét schil** in ca. 1cm brede **frietjes**. Hussel om met 1el olijfolie, kruid met een flinke snuf peper en zout, en verdeel over een tweede bakplaat met bakpapier. Schuif in het midden van de oven onder het **vlees** en bak in 25-30min goudbruin en knapperig.



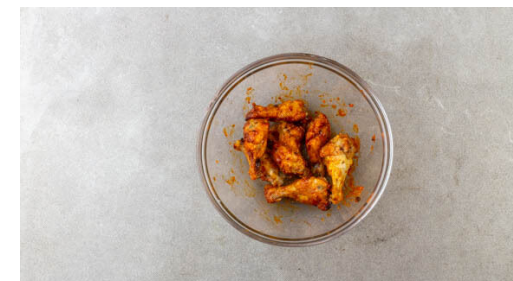
5. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1tl mosterd en een flinke snuf peper en zout. Snijd de **komkommer** in de lengte door vieren en snijd vervolgens overdwars in ca. 0,5cm dunne plakjes. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes. Hussel de **komkommer**, **tomaat** en **mesclun** met de **dressing**. Proef en breng op smaak met meer peper en zout.



3. Buffalo-saus maken

Smelt 1el boter in een kleine kookpan op laag vuur. Voeg de **srirachasaus** toe met ½tl suiker en een snuf peper en zout. **Tip:** gebruik **minder srirachasaus** als je het minder pittig wil. Giet de **Buffalo-saus** in een kom en zet apart voor later. Veeg de pan schoon.



6. Vlees op smaak brengen

Giet de **Buffalo-saus** gelijkmatig over het **vlees**. Verdeel het **vlees**, de **frietjes** en de **salade** over de borden en geef de **kaassaus** erbij als **dip**.