

Sweet & spicy hotwings

👤 8 personen ⌚ 1.5 uur 🔥🔥🔥 Beginner

Ingredienten & benodigdheden

- 1.5 kg Chickenwings
- 100 gr roomboter
- Scheutje olie
- The Rub Club Beehave
- 1/2 Bosje lente-ui
- 2 el Sesamzaadjes
- 2 Limoenen

Voor de Sweet & Spicy saus:

- 1/2 el chilivlokken
- 1 el rijstazijn
- 1 el worchestershiresaus
- 2 el honing
- 6 el tomatenketchup
- 2 cm gember, fijngeraspt

Benodigdheden

- Sauspannetje
- Thermometer
- Grill tang
- Kwast

- Steek de BBQ aan met een blokje appelhout, maak een volledig indirecte opstelling met een lekbak.
- Doe de boter en olie in een sauspannetje en laat dit vast smelten op de BBQ.
- Bestrooi de chickenwings aan alle kanten royaal met de Beehave rub van The Rub Club.
- Leg de chickenwings op de BBQ en draai ze om de 10 minuten om.
- Wanneer je de chickenwings hebt omgedraaid bestrijk je ze met een laagje gesmolten boter voor een krokante huid.
- Maak ondertussen vast de Sweet & Spicy saus; doe alle ingrediënten in een kom en meng het goed door elkaar.
- Wanneer de chickenwings 75 graden in de kern van het dikste gedeelte zijn haal je ze van de BBQ.
- Doe de wings in een grote schaal en giet de saus eroverheen. Hussel alles goed door elkaar zodat alle chickenwings goed bedekt zijn met de saus.
- Leg de chickenwings nog even terug op de BBQ zodat de saus lekker sticky wordt.
- Leg de chickenwings op een serveerplank en bestrooi ze met geroosterde sesamzaadjes, wat fijngesneden bosui en limoen partjes.
- Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

