

Chicken wings met knoflook-Parmezaansaus van de BBQ

👤 4 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

- 1 kg kippenvleugels
- 2 el olijfolie
- 2 el bakpoeder
- Zout en peper naar smaak
- 2 tl knoflookpoeder

Benodigdheden:

- BBQ, volledig indirect 180 graden
- Mengkom
- Rookchunk appelhout

Knoflook Parmezaansaus

- 100 gr ongezouten roomboter
- 6-8 tenen knoflook
- 100 gr Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 el verse peterselie, fijngehakt
- 2 el room



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

 **KOLENBOERTJE**
www.kolenboertje.nl

- Dep de chicken wings goed droog en meng ze met olijfolie, knoflookpoeder, bakpoeder, peper en zout.
- Laat ze 30 minuten onafgedekt indrogen.
- Steek de BBQ aan, maak volledig indirect op 180 graden met 1 á 2 chunks appelhout.
- Rook en gaar de chicken wings indirect voor 30 - 45 minuten, tot ze goudbruin en krokant zijn. (kerntemp +- 75 c)
- Smelt de boter samen met de geperste knoflook in een pan, laat sudderen maar niet bruinen.
- Voeg de peterselie, Parmezaanse kaas en room toe en roer goed door tot een egale saus.
- Maak de BBQ volledig direct en grill de chicken wings kort af boven het vuur. Blijf erbij want dit gaat erg snel!
- Doe de chicken wings in een grote kom en meng ze goed door met de knoflook-parmezaansaus.
- Eet smakelijk!

