



KOKEN MET EEN BUDGET

Knapperige kippenvleugeltjes

BIJGERECHT, HAPJE

10 + 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g kippenvleugels
- ½ limoen (sap)
- ½ el olie
- snufje chilipepervlokken
- ½ tl kerriepoeder
- ½ tl gemberpoeder (djahé)
- ½ el bloem

MATERIAAL: AirFryer XXL

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de AirFryer voor op 180°C.
2. Meng de kippenvleugeltjes met het limoensap en de olie.
3. Meng een flinke snuf zout, chilipeper, kerriepoeder, gemberpoeder en bloem door elkaar en schep dit kruidenmengsel door de vleugeltjes.
4. Verdeel ze over het mandje van de airfryer en bak in 20-25 minuten knapperig en gaar.

TIP: Je kunt deze knapperige kippenvleugeltjes ook in de oven bereiden. Bak de kippenvleugeltjes dan circa 40 minuten op 200°C.

Bron: boodschappen.nl

