



Spicy kippenvleugels met 'ranch'-dip

2 personen – hoofdgerecht

 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  300 g scharrel kippenvleugels
-  1 el milde olijfolie
-  1½ tl piri piri-kruiden
-  ½ tl gerookte paprikapoeder hot
-  2 stengels bleekselderij
-  100 g cottagecheese
-  ½ el gedroogde bieslook
-  ½ el gedroogde peterselie
-  ½ tl uienpoeder

MATERIAAL: airfryer, staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de kippenvleugels.
2. Meng de kip met de olie, piri piri-kruiden, paprikapoeder en peper en bak 20 minuten op 180 °C in de airfryer.
3. Keer de kippenvleugels en bak nog 7-10 minuten op 200 °C.
4. Maak ondertussen de stengels bleekselderij schoon en snijd in stukken van 10 cm.
5. Laat de sierlijke blaadjes zitten.
6. Doe de cottagecheese met de bieslook, peterselie en uienpoeder in de hoge beker van de staafmixer en pureer tot een gladde saus.
7. Voeg eventueel wat water toe als de saus te dik is.
8. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
9. Serveer de kip met de saus en de bleekselderij.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

