



Oppskrift

Kyllingvinger i airfryer



Prøv denne retten til en enklere middag eller om du ønsker en skikkelig god rett som snacks, med to gode dipper: fetaostkrem og tomatsalsa. Slik steker du kyllingvinger i airfryer, raskt og enkelt!

1

Slik steker du kyllingvinger i airfryer

Spray ferdig grillede kyllingvinger rett fra posen med litt olje .

Forvarm airfryer til ca 180 grader.

Legg kyllingvinger på risten i forvarmet airfryer.

Stek i 10 min på den ene siden. Snu vingene og stek i 5-8 min til.

TIPS! Dersom du ønsker en sticky variant og mer smak kan du pensle de med bbq saus når de er ferdig stekt og steke de i 2-3 min ekstra.

2

Slik lager du fetaostkrem som dipp

Hakk hvitløk og smuldre fetaost. Ha i en bolle sammen med creme fraiche og saften av lime. Vend alt godt sammen og topp med timian.

Vips så har du verdens beste fetaostkrem. Flott tilbehør til alle kyllingretter!

3

Slik lager du tomatsalsa som dipp

Del tomat, hvitløk, løk, oliven i små biter og ha alt i en bolle. Hell over olivenolje, saften av lime og hakket koriander.

Ønsker du litt kick har du i chili eller harissa. Vend godt!

4

Servering

Server dipper med agurk og stangselleri i staver og limebåter til kyllingvingene. Perfekt snacks!:-)

Produkter i denne oppskriften

Kyllingvinger Grillet 500g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR grillet kyllingvinger 500 g

Fetaostkrem

Fetaost 1 blokk

Crème fraîche	1/2 beger
---------------	-----------

Lime (saften) 1/2

Hvitløksfedd	1 fedd
--------------	--------

Pepper

Timian	3 stilker
--------	-----------

Yoghurtdressing

Yoghurt naturell 2 dl

Hvitløk	1 fedd
---------	--------

Honning 1 ss

Mynte	2 stilker
-------	-----------

Salt & Pepper

Tomatsalsa

Cherrytomat 1 pk

Hvitløksfedd	2 fedd
--------------	--------

Du trenger

Fetaostkrem

Yoghurtdressing

Tomatsalsa

Sorte oliven 8 stk

Rødløk	1/2 stk
--------	---------

Olivenolje 3 ss

Lime (saften)	1/2 stk
---------------	---------

Koriander 1 neve

Harissa	(evnt) 1 ts
---------	-------------

Rød Chili (eller) 1/2 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose