

03 oktober 2009

Spice up your life!



På den tiden då Magnus var ungarl var hans diet rätt begränsad. Öl. Korv, korv och äter korv. Bacon. Fruktoghurt. Oliver och glass. Första natten jag sov över hos honom insåg jag att det enda ätbara i lägenheten var en rulle Bragokex som han frikostigt bjöd på efter att ha vaknat vrålhungrig klockan fyra på morgonen.

Och så åt han en väldig massa Buffalo chicken wings. De där frysta läskiga sakerna ni vet. Från Guldfrägel eller Kronfågel eller Kramsfågel eller vad det nu är för företag som har vingarna på

sitt samvete. Om Magnus nu mot all förmodan skulle bli ungarl igen så vill jag i alla fall att han ska ha lite högre standard på sin kost i framtiden. Så igår gjorde jag riktiga buffalo chicken wings så att han vet vad han jämför med nästa gång han sätter tänderna i en saggig, tillsattspäckad och ugnsvärmd pippiflax.

Och *jävlar anåda* vad gott det var! Stark, flottig, frasig kyckling lindras av en mild krämig sås och svalkrispig selleri. Risken är nog rätt minimal att han någonsin blir sugen på ungarlslivet igen!

Buffalo chicken wings

RECEPTMAKARE: MARGIT RICHERT

Portioner: 4 portioner som snacks, 2 hungriga som middag

Tid: 1 timme

Egentligen ska äkta buffalo chicken wings innehålla het sås av märket Crystal eller Frank's Red Hot. Men det är inte så hysteriskt noga. Man tar det märke man har hemma, vare sig det är tabasco, Delidas eller som i mitt fall srirachasås. Huvudsaken är att det är en chilisås med rejäl hetta.

De traditionella tillbehören är blue cheese dressing och selleristavar. Men andra dipsåser fungerar förstås också, bara de är någorlunda milda och svalkande.

1 kilo kycklingvingar
75 g blåmögelost
1 pressad vitlöksklyfta
1 dl majonäs
1 dl gräddfil
4 stjäklar selleri
olja till fritering
50 g smör
3 msk srirachasås eller 2 msk Delidas eller tabasco

1. Dela kycklingvingarna i armvecket. Om den yttersta leden sitter kvar, skär av den och spara till framtida buljongkok. Lägg kycklingvingarna på ett ugnsgaller och låt dem lufttorka i 30 minuter, då blir slutresultatet frasigare.
2. Mixa ost, vitlök, majonäs och gräddfil till en slät sås. Ställ kallt så länge.
3. Skölj sellerin och skär den i stavar.
4. Smält smöret och blanda den med den heta såsen. Håll varmt.
5. Hetta upp oljan till 190 grader (en fritös är smidigast här, annars får man ta tempen med en sockertermometer eller helt enkelt chanssa). Friterar kycklingvingarna i två omgångar tills de fått fin färg, ca 7 minuter. Ta upp och låt rinna av på hushållspapper.
6. Lägg kycklingvingarna i en burk med lock, håll på chilismörblandningen och skaka om så att kycklingvingarna blir täckta. Lägg upp på serveringsfat eller skål. Servera med sås och selleristavar.

BLOGGAT AV MARGIT RICHERT KLOCKAN 11.59 | TRACKBACK

Dela på Facebook

11 kommentarer

Taffel.se

Fler bloggar på Taffel.se

Kort om gott

Matälskaren

Matgästen

Nytt

Söndags-off topic: Kvinnliga förebilder

Bondens, latinamerikanerna och jag

Bondens matbod!

Kort uppdatering!

Off topic: off topic!

Katten, pajen, skrivkrampen l-landsproblem

Off topic: den feminina energin – wtf?

Musselmorgon

Spice up your life!

Varning utfärdas

Höstketchup med hetta

Tomattips?

Skördefest på Hötorgshallen

Morgonmålets ritualer

Gammalt

oktober 2009

september 2009

augusti 2009

juli 2009

juni 2009

maj 2009

augusti 2008

juli 2008

juni 2008

maj 2008

april 2008

mars 2008

februari 2008

januari 2008

december 2007

november 2007

RSS 2.0

Atom 1.0

Gitto kvittrar:

Följ Gitto på Twitter

Kanske torrt bröd, ägg, mjölk, mjöl och ev lite bakpulver blir bra? Orkar inte följa recept. about an hour ago

Jag ska göra någon sorts knödel/nodedli/dumpling till min pörkölt, men kan inte bestämma mig för hur... about an hour ago

Skummaste smörgåskombon ever? Dackekorv, cream cheese, hackad saltgurka och inlagd rödbeta samt några skivor färsk gurka. Gott, faktiskt.. about 5 hours ago

Annon



Ny kulturtidskrift om film.

Prenumerera på flm.
4 nr för 189 kr.

www.flm.nu