

## Chickenwings 'in the basket'

### Wat heb je nodig?

Ca. 2 kg. chickenwings

Voor de rub:

1 tl komijnzaad  
1 ½ el paprikapoeder  
1 ½ el zout  
1 ½ knoflookpoeder  
2 el bruine suiker  
1 el uienpoeder  
½ el gedroogde tijm  
1 el limoenceste  
2 tl chiliflakes  
1 tl cayennepeper

Olijfolie

handvol houtsnippers, 10 minuten in water geweekt

Voor de dipsaus:

150 gram stilton verbrokken of gorgonzola  
150 gram zure room  
150 gram mayonaise  
1 el witte wijnazijn  
1 el worcestershiresaus  
eventueel een scheut shiracha/chilisaus  
peper en zout

### Wat moet je doen?

Maal het komijnzaad fijn in een vijzel en voeg er de overige ingrediënten voor de rub aan toe.

Doe de kip in een schaal, bedruip met wat olijfolie en 'schep' de vleugels om zodat ze bedekt zijn met olie.

Kruid dan het vlees met de rub.

Doe de kipvleugels in het grillmandje (zie YouTube) en plaats op de bbq .

Doe handvol geweekte houtsnippers in een rookdoosje (of in de 'woodchipsoaker') en plaats op de kolen.

Gaar de kippenvleugels op 160 á 170 graden in ca. 45/50 minuten (vergeet niet na ongeveer 20 minuten de rookdoos uit de barbecue te halen!).

Meng de ingrediënten voor de dipsaus en draai glad in een blender.

Serveer de kippenvleugels met de dipsaus.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)