



CSÍPÓS CSIRKESZÁRNYAK KÉKSAJT MÁRTOGATÓSSAL

HOZZÁVALÓK

Csirkeszárnyak

- 75 g finomliszt
- ¼ tk paprika
- ¼ tk cayenne bors
- ¼ tk finom tengeri só
- 10 csirkeszárny

Kéksajt mártogatós

- 1 gerezd fokhagyma
- 120 g tejföl
- 60 g majonéz
- 70 g kéksajt, morzsolva
- 15 g citromlé
- 1 ek tej
- finom tengeri só, ízlés szerint
- őrölt feketebors, ízlés szerint

Csípős szósz

- napraforgó olaj a sütéshez
- 110 g vaj, kockázva
- 120 g chiliszósz
- 1 csipet őrölt feketebors
- ¼ tk fokhagymapor

ELKÉSZÍTÉS

Csirkeszárnyak

1. Tegye a lisztet, a paprikát, a cayenne borsot a keverőedénybe és keverje **10mp/5-as fokozaton**.
2. Tegye a csirkeszárnyakat egy tálba, öntse rá a lisztes keveréket és alaposan forgassa át benne, majd fedje le folpackkal és tegye hűtőbe legalább 1 órára.

Kéksajt mártogatós

3. Tegye a fokhagymát a keverőedénybe, és aprítsa **3mp/7-es fokozaton**. A spatulával nyomja a keverőedény aljára.
4. Adja hozzá a tejfölt, a majonézt, a kéksajtot, a citromlevet, a tejet és keverje **5-10mp/5-ös fokozaton**, amíg a sajt még kissé darabos marad. Ízlés szerint sózza, borsozza, és felhasználásig lefedve tárolja a hűtőben. Mossa el a keverőedényt.

Csípős szósz

5. Melegítsen olajat az olajsütőben (190 °C). Melegítse elő a sütőt 100 °C-ra.
6. Tegye a vajat, a chili szószot, a borsot, a fokhagymaport a keverőedénybe, és melegítse **10p/95°C/0,5-ös fokozaton**. Közben részletekben süsse a csirkeszárnyakat 10-15 percre, vagy amíg megpirulnak. Tegye papírtörülővel bélelt sütőtálba és tartsa melegen az előmelegített sütőben (100 °C), amíg a maradék csirkeszárnyat is kisüti.
7. Távolítsa el a papírtörülőt a sütőtálból, és öntse a csípős szószot a sült csirkeszárnyakra, majd alaposan forgassa át a szószban.
8. Tálalja a kéksajt mártogatóssal.



Előkészítés
30 perc



Teljes idő
1 óra 45 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
10 darab

HASZNOS ESZKÖZ

- sütőtál
- folpack
- olajsütő

TANÁCS

Ne hagyja ki a 2. lépésben a hűtőben való pihentetést, mert ettől lesz később igazán ropogós a csirkeszárny.

A mártogatóhoz bármilyen kéksajtot használhat, de a legjobb a Danish Blue vagy a Gorgonzola Piccante.



Előkészítés
30 perc



Teljes idő
1 óra 45 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
10 darab