

Sticky chicken wings

Wat heb je nodig?

2 kg. kippenvleugels (bv. Meatlovers)
knoflook-chili olie (Oil & Vinegar of zelfgemaakt)
verse tijmblaadjes
geraspte schil van een citroen
blokje eikenhout (om te roken)

Voor de rub:

1 el. Ralphy's Goeie Dingen All Purpose rub
1 afgestreken el. uienpoeder
1 el. bruine suiker
1 el. knoflookpoeder
1 el. zout
1,5 el. mild paprikapoeder
1 tl. chiliflakes
1 tl. komijnpoeder
½ el. versgemalen zwarte peper

Voor de saus:

zonnebloemolie
250 ml. ketchup
1 afgestreken el. bruine suiker
1 rode ui, geraspt
2 tenen knoflook, geraspt of heel fijn gehakt
flinke scheut suikerstroop (minstens 5 el.)
1 ½ el. worshestershiresaus
4 el. mosterd
4 el. limoncello azijn (Oil & Vinegar)
1 tl. uienpoeder
1 tl. knoflookpoeder
1 tl. chiliflakes
1 tl. cayennepeper
1 tl. zout
eventueel paar druppels tabasco

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van 150/160 graden
2. Dep de kip droog en 'coat' ze met een dun laagje knoflook-chili olie
3. Roer de ingrediënten voor de rub goed door elkaar en kruid hiermee de kippenvleugels rondom
4. Stop een blokje rookhout tussen de gloeiende kooltjes
5. Leg de kip, eerst met de huidkant naar beneden, indirect op het bbq rooster

6. Gaar de kip in ca. 40 minuten (indirect) tot een kerntemperatuur van ca. 75 graden (Draai ze een keertje zodat ze mooi goudbruin worden aan alle kanten. Verhoog hiervoor de laatste minuten de temperatuur van je barbecue)
7. Verwarm, voor de saus, een beetje zonnebloemolie in een skillet en zet hierin de gehakte knoflook even aan
8. Roer de rest van de ingrediënten in een kom door elkaar en doe bij de knoflook in de pan
9. Kook de saus langzaam wat in, tot ze enigszins stroperig is en doe in een grote schaal
10. Schep de gare kippenvleugels hierin om tot ze bedekt zijn met de saus
11. Strooi er op het laatst de verse tijmblaadjes en citroenceste over

NB: de kunt de saus pittiger maken met een paar druppels tabasco.

Als je hem te scherp vindt: roer er dan nog wat extra stroop of honing door

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok