



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **25 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Rákóczi Feri

BBQ CSIRKESZÁRNYAK AMERIKAI KÁPOSZTASALÁTÁVAL

Egy igazi titkos favorit Feri recepttárjából, amit csak a ti kedvetekért most közkinccsé tesz. A káposztasalival együtt ennél amerikaibb fogást le sem rakhatnál az asztalra. Kell hozzá kóla, de ha tudod, hogy menet közben meginnád, akkor duplán vegyél belőle, mert az adja a BBQ szósz lelkét és igazi aromáját. Igen, jól olvasod, kóla. Amitől a végeredmény elképesztően mennyei lesz. A többieknek persze csak a végén áruld el a titkos hozzávalót. Vagy akkor se! Elég, ha csak sokat mondóan és huncutul mosolyogsz

HOZZÁVALÓK

friss és minőségi
csirkeszárny
aprított vörshagyma
fokhagyma
meghámozva és
felaprítva

kóla
szójaszósz
mustár
Worcestershire szósz
barnacukor
sűrített paradicsom
só, bors

római kömény
babérlevél
csilipehely
fahéj
káposzta
sárgarépa
lilahagyma

majonéz
tejszín
lime leve
barnacukor
méz

ALLERGÉNEK

Laktózt tartalmaz

1

Kezdjük a BBQ szósszal. Kevés olajon megfonnyasztjuk a hagymát és a fokhagymát, majd felöntjük a kólával. Ezzel kb. 10 percig gyöngyözve főzzük.



2

Ekkor mehet hozzá a többi hozzávaló. Ismét jön a rotyogtatás 15 percig. Ekkor kóstold meg, igazítsd ki az ízeket. Ha elég sűrű, akkor szűrd le.



3

Reszeld apróra a káposztát, sózd be, hogy kiengedje a levét. Nyomkodd ki, majd reszeld hozzá a répát és a lilahagymát is.



4

A többi hozzávalót alaposan keverd össze, öntsöd a káposztához és jól masszírozd össze. A legjobb, ha áll egy-két órát.



5

A csirkeszárnyak utolsó harmadát – a vékony részt – vágd le. Alaposan kend be a szósszal, majd tedd egy sütőpapírral kibélelt tepsibe.



6

Alufólia alatt süsd 180 fokon 35 percig. Vedd le a fóliát, emeld a hőfokot 200-ra és még süsd 10 percig, majd tálald



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

