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

1 kg friss és minőségi csirkeszárny
1 fej aprított vöröshagyma
3 gerezd fokhagyma meghámozva és felaprítva
0,33 dl kóla
3 evőkanál szójaszósz
3 evőkanál mustár
3 evőkanál Worcestershire szósz
3 evőkanál barnacukor
100 g sűrített paradicsom
só, bors
római kömény
2 db babérlevél
csilipehely
fahéj
1 kis fej káposzta
2 db sárgarépa
1 fej lilahagyma
3 dl majonéz
1,5 dl tejszín
lime leve
2 evőkanál barnacukor
1 evőkanál 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, öntsd 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!

Auchan