



Oppskrift

## Kyllingvinger i airfryer



Prøv denne retten til en enklere middag eller om du ønsker en skikkelig god rett som snacks, med to gode dipper: fetaostkrem og tomatsalsa. Slik steker du kyllingvinger i airfryer, raskt og enkelt!

1

## **Slik steker du kyllingvinger i airfryer**

Spray ferdig grillede kyllingvinger rett fra posen med litt olje .

Forvarm airfryer til ca 180 grader.

Legg kyllingvinger på risten i forvarmet airfryer.

Stek i 10 min på den ene siden. Snu vingene og stek i 5-8 min til.

**TIPS!** Dersom du ønsker en sticky variant og mer smak kan du pensle de med bbq saus når de er ferdig stekt og steke de i 2-3 min ekstra.

2

## **Slik lager du fetaostkrem som dipp**

Hakk hvitløk og smuldre fetaost. Ha i en bolle sammen med creme fraiche og saften av lime. Vend alt godt sammen og topp med timian.

Vips så har du verdens beste fetaostkrem. Flott tilbehør til alle kyllingretter!

3

## **Slik lager du tomatsalsa som dipp**

Del tomat, hvitløk, løk, oliven i små biter og ha alt i en bolle. Hell over olivenolje, saften av lime og hakket koriander.

Ønsker du litt kick har du i chili eller harissa. Vend godt!

**4**

## **Servering**

Server dipper med agurk og stangselleri i staver og limebåter til kyllingvingene. Perfekt snacks!:-)

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingvinger Grillet 500g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

PRIOR grillet kyllingvinger 500 g

### Fetaostkrem

Fetaost 1 blokk

Crème fraîche 1/2 beger

Lime (saften) 1/2

Hvitløksfedd 1 fedd

Pepper

Timian 3 stilker

### Yoghurtdressing

Yoghurt naturell 2 dl

Hvitløk 1 fedd

Honning 1 ss

Mynte 2 stilker

Salt & Pepper

### Tomatsalsa

Cherrytomat 1 pk

Hvitløksfedd 2 fedd

Du trenger

Fetaostkrem

Yoghurtdressing

Tomatsalsa

Sorte oliven 8 stk

Rødløk 1/2 stk

Olivenolje 3 ss

Lime (saften) 1/2 stk

Koriander 1 neve

Harissa (evnt) 1 ts

Rød Chili (eller) 1/2 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose