



# Kycklingvingar med dippa

*Recept av Tomas Gustavsson*

Sätt ugnen på 200 grader. Blanda samman ingredienserna till marinaden.

Doppa vingarna i marinaden och lägg upp ugnform, baka i 25 minuter. Napera vingarna med marinaden var femte minut.

Vispa samman alla ingredienser till dippan i 5 minuter, om dippan blir för fast så vispa ner ½ dl mjölk och smaka av igen.

Servera med klyftpotatis eller en god sallad.

*(4 personer)*

- *1 kg kycklingvingar*
- *½ dl rapsolja*
- *1 dl äpplemust*
- *15 gram riven ingefära*
- *1 msk soya*
- *½ dl stark chilisås*
- *2 cm röd chili, skivad*
- *2 msk honung*
- *1 msk nymalen svartpeppar*
- *1 msk rosé peppar, krossad*

## Dippa

- *200 gram färskost*
- *2 citroner, skal och saft*
- *1 solovitlök, hackad fint*
- *3 msk soya*
- *Peppar*