

KROKANTE KIPVLEUGELTJES



Ingrediënten voor 8 stuks

- 8 kippenvleugeltjes
- 10 gram zout
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 1 tl peper
- 1 tl uienpoeder
- 50 gram bloem
- 1 tl cayennepeper voor wat meer pit (optioneel)

Bereiding:

Stap 1

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bedek een bakplaat of ovenschotel met bakpapier.

Stap 2

Doe de bloem met de kruiden in een kom en meng het goed door elkaar.

Stap 3

Haal één voor één de kippenvleugeltjes goed door de kruidenbloem tot alle kanten er mee bedekt zijn.

Leg ze op de bakplaat met de volle kant naar boven.

Bak de kippenvleugeltjes in circa 40 minuten in de oven goudbruin.