



## BBQ Chicken wings

🕒 15 + 35 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 600 g kippenvleugels
- 🇨🇦🇺🇸 2 tl paprika-poeder
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl komijnpoeder
- 🇨🇦🇺🇸 2 tl tijm
- 🇨🇦🇺🇸 ½ tl chilipoeder
- 🇨🇦🇺🇸 4 el barbecuesaus
- 🇨🇦🇺🇸 zout en peper

**MATERIAAL:** bbq met deksel

### ZO MAAK JE HET:

1. Maak de barbecue klaar voor een indirecte bereiding en verwarm daarna voor op 200°C.
2. Meng in een bakje de kruiden door elkaar.
3. Breng de kippenvleugels op smaak met de kruiden en leg ze eventueel nog even in de koelkast totdat je ze gaat bakken.
4. Leg de kippenvleugels een minuut of 30 op de grill (met gesloten deksel) en keer ze zo nu en dan even om.
5. Doe de barbecue saus in een bakje en besmeer de kippenvleugels met een kwastje met de barbecue saus.
6. Bak de kip nu nog ongeveer 3-4 minuten per kant.

**TIP:** Is het bij jouw barbecue niet mogelijk om te bakken op indirect vuur, geen probleem. Leg dan de kippenvleugels een stuk korter, ongeveer een minuut of 10-15 op de barbecue.



Bron: [lekkerensimpel.com](https://lekkerensimpel.com)