

Hotwings - Kyllingmix i kurv på Rotisseri

Hotwings og Fritter er jo lige det der skal til når det skal gå hurtigt. Og hvis vi er ærlig med hinanden så kan man æde hotwings og fritter næsten altid. Det god ved dem her er de er hurtig tilberedt. Og smagen af hjemmelavede fritter er så toppen af poppen. I denne opskrift får du Hotwings - Kyllingmix på Rotisseri i et, det vil sige de skal laves sammen i den finmaskede kurv på rotisseri. En fantastisk måde at tilberede kyllingemix på.



Hotwings - Kyllingmix på Rotisseri med hjemmelavede Fritter

Hotwings - Kyllingmix på Rotisseri med hjemmelavede Fritter

Hotwings og fritter all in one. Det er er den optimale tømmermændsopskrift. Man skal ikke tænke så meget og det bliver kanon. OK man kan selvfølgelig også lave det i den travle hverdag som jeg gør når tiden er knap og vi ikke gider stå i køkken i flere timer. Eller når Spagetti med Kødsovs bare ikke er godt nok længer.

For at komme i gang med den her opskrift skal du bruge følgende Ingredienser:

- 750g Hotwings "færdigkøbt på frost"
- 4 store kartofler
- 0,5 dl edikke
- 1 liter vand
- salt
- Rotisserikurv "[*Jeg har en rustfri Rotisserikurv fra Napoleon*](#)"

Fremgangsmåde i køkken:

- Start med at skrælle alle kartoflerne, og skær dem dernæst ud til store flotte pommes friter, eller bruge en Pommes frites & grøntsags jern som



jeg har gjort!

- Skyl alle fritterne i en skål med vand til det værste stivelse er væk (det tager ca. 40 sekunder)
- Koge fritterne i vand med $\frac{1}{2}$ dl eddike i 5 minutter alt efter størrelse. Kartofflerne skal stadig være ret faste.
- Hæld vandet fra og sæt dem på køl i mindst en halv time.
- Hæld fritterne i en frysepose og tilsæt 1 dl olie og bland grundigt sammen, så alle fritterne får olie på sig.



Fremgangsmåde ved Grillen:

- Du kommer dine Hotwings og Fritter i Rotisserikurv og lader dem snore ved 200 grader ved indirekte varme i ca. 50 minutter. HUSK DRYPBAKKEN!

Dine Hotwings og hjemmelavede Fritter er færdige, når de er ved at have fået en pæn gylden farve. Men pas på du ikke giver dem for meget. Hvis du ikke har prøvet det her så er det på tid. For man bliver seriøst afhængig af denne kombi. En fantastisk måde at tilberede kyllingemix på.

[Du finder min opskrift på fritter her.](#)

“ALLE LINKS MARKERET MED * ER AFFILIATE LINKS / ELLER AFFILIEREDE LINKS (REKLAME). DETTE ER EN PERSONLIG ANBEFALING. YDERLIGERE INFORMATION FINDES [HER](#).