

## Djævlevinger/lår.

16 kyllingevinger eller 4 lår tørres af i køkkenrulle.

Der blandes en marinade af 6 spsk. tomatpure,

2 spsk. stærk chilisovs,

1-2 spsk. engelsk sauce,

4 fed pressede hvidløg,

2 spsk. farin,

2 tsk. dijonsennep og chilipeber efter smag.

Marinaden kommes i en pose og vingerne lægges i og trækker i køleskabet i ca. 1 døgn.

Vend posen af og til.

Overskydende dressing hældes fra og vingerne steges i ovnen i ca. 20 min. (lår 30-35 min).

Skal vendes et par gange undervejs.

Spises enten som snack eller med rissalat af basmatiris og kogte gulerødder skåret i tern og let kogte ærter, og brød hvis det ønskes.