



ITALIAANSE KIPKLUIFJES MET PARMEZAANSE KAAS

NODIG

- 1 kilo kipkluijjes
- 1 el knoflookpoeder of 2 teentjes knoflook
- 1 el oregano
- zout naar smaak
- snufje gedroogde chilipeper
- versgemalen zwarte peper
- 6 el olijfolie
- 65 gram geraspte Parmezaanse kaas

DOEN

1. Verwarm de oven voor op 210° C. Verdeel de kipvleugels op een bakplaat met bakpapier. Kruid met peper, zout, chilipeper, knoflookpoeder en oregano
2. Bak de vleugels tot ze lichtbruin zijn; ongeveer 40 minuten. Draai de vleugels halverwege de baktijd om.
3. Meng in een grote kom de olijfolie en Parmezaanse kaas. Schep de kluijjes er voorzichtig door. Leg de vleugels weer op de bakplaat en bak ze nog 10-20 minuten, afhankelijk van hoe knapperig je ze wilt hebben.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU