**Hot wings**

Ingrediënten algemeen:

1,2 kilo kippenvleugeltjes

500 ml karnemelk

1 groot ei

175 g bloem

90 g maïzena

Zout

Peper

Kruiden hot wings:

*Voor in de karnemelk:*

3 eetlepels uienpoeder

3 eetlepels zwarte peper

2 eetlepels cayennepeper

*Voor de paneermix:*

3 eetlepels uienpoeder

3 eetlepels zwarte peper

2 eetlepels cayennepeper

3 eetlepels knoflookpoeder

Kruiden cajun wings:

*Voor in de karnemelk:*

2 eetlepels cajunkruiden

*Voor de paneermix:*

2 eetlepels cajunkruiden

1 eetlepel paprikapoeder

Five spices proberen???

Bereidingswijze:

Doe de avond van tevoren de karnemelk, het ei, veel zout en peper en de gewenste kruiden in een bewaarschaal. Doe de kip hierin en zet hem in de koelkast. Haal de volgende dag de kip een uurtje voordat je deze gaat bereiden uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Meng in een grote kom de bloem, maïzena, veel peper en zout en de gewenste kruiden. Verwarm de frituurpan tot 150 graden. Laat de kip eerst afdruppen boven de kom. Wentel elk stuk kip door het maïzenamengsel. Frituur de kip 8 minuten tot hij goudbruin is. Eventueel warmhouden in de oven op 180 graden blaasstand. Eventueel nog met peper en zout bestrooien.