

# Siipikastike

Tällä määrällä maustat kaksi kiloa marinoimattomia siipiä

- 1 dl dijonsinappia tai amerikkalaista keltaista sinappia
- 1 dl perussinappia
- 1 dl hunajaa tai ruokosokerisiirappia
- 2 rkl omenaviinietikkaa
- 2 rkl etikkaa
- yhden sitruunan mehu
- 1 dl Louisiana Hot Saucea
- 1 tl valkosipulijauhetta
- 1 tl mustapippurirouhetta
- makusi mukaista chilijauhetta haluamasi määrä

## Lisäksi:

- suolaa siipien maustamiseen

Kastikkeen valmistaminen on helppoa: Sekoita kaikki ainekset keskenään.

Siivet kannattaa suolata ennen paistoa. Paistaminen tapahtuu yleisimmin uunissa, paistoaika on parikymmentä minuuttia 225 asteessa.

Jos käytettävissä on rasvakeitin, kannattaa sitä ehdottomasti käyttää. Tällöin siivet kypsennetään 160 asteessa kymmenisen minuuttia, paistoaika ja -lämpötila tosin vaihtelee keittimien mukaan.

Siipien kypsyttyä siirrä ne kannelliseen kulhoon, lisää hieman voita ja siipikastike. Ravista kunnolla.