

# Helpot kukkakaaliwingsit

## Ainekset

*kaksi annosta*

*kasvis, maidoton*

iso kukkakaali tai kaksi pienempää, noin 1 kg

## Leivitystaikina

2 dl vehnäjauhoa (tai gluteenittomia jauhoja)

1 tl juustokuminaa eli jeeraa

1 tl (savu)paprikajauhetta

1 tl currya

1 tl kanelia

1 tl suolaa

1/4 tl mustapippuria

noin 2 dl Black Tower -valkoviiniä (tai kivennäisvettä)

## Maustekastike

3 dl BBQ-kastiketta

1-2 tl sriracha-kastiketta

1 rkl kasvimargariinia

## Koristeeksi

silputtua, tuoretta korianteria

## Ohjeet

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.
2. Irrota kukkakaalista nuput. Halkaise isoimmat nuput.
3. Sekoita leivitystaikinan kuivat ainekset keskenään kulhossa. Sekoita joukkoon valkoviini (tai vesi) hyvin vatkatun. Taikinan tulisi olla paksuhkoa, jotta se tarttuu hyvin kukkakaalin pintaan. Lisää tarvittaessa jauhoja tai vettä

4. Dippaa kukkakaalilohkot yksitellen taikinassa niin, että leivitys ympäröi kukkakaalin. Kopauta ylimääräiset taikinat kulhon reunaan ja aseta palat leivinpaperilla vuoratun uunipellin päälle.
5. Kypsennä kukkakaalipaloja uunissa 20 minuuttia, käännä palat puolessa välissä paistoa.
6. Valmista sillä välin wingseille BBQ-kastike. Pane grilli- ja sriracha-kastike kattilaan, lisää rasva. Kuumenna seosta, kunnes kasva sulaa ja antaa kiiltoa kastikkeeseen.
7. Ota wingsit uunista ja dippaa jokainen vuorollaan BBQ-kastikkeessa. Kypsennä wingsejä vielä 10 minuuttia, jotta saat niihin kauniin paistopinnan.
8. Ripottele kypsille wingseille silputtua, tuoretta korianteria. Tarjoa kuumina.