



Air-Fryer Sticky Ginger Wings

Prep time: 5 min
Total time: 30 min
Makes 8 servings, 2 wings (60 g) each

The secret to these scrumptious wings is the quick & easy, sticky glaze made up of mostly pantry ingredients. You'll want to make sure you always have the ingredients on hand so you can whip these up for a weeknight dinner, a party, or casual nibbles out on the deck.

What do I need?

- 1-½ lb** split chicken wing pieces (16 pieces)
- ¼ cup** all-purpose flour
- ½ tsp** baking powder
- ¼ cup** *Kraft* Rancher's Choice Dressing
- ¼ cup** *Heinz* Tomato Ketchup
- ¼ cup** *Diana* Gourmet Honey Garlic Barbecue Sauce
- 1 tsp** minced fresh ginger
- 2 tsp** toasted sesame seeds

How do I make it?

- 1.** Heat air-fryer to 375°F. Toss chicken wings, flour and baking powder in bowl until evenly coated. Drizzle with dressing; toss to coat.
- 2.** Spray air-fryer basket with cooking spray. Arrange wings in single layer in prepared basket, then place basket in air-fryer. Cook 20 min. turning after 10 min. until chicken is cooked through (170°F), crispy and golden.
- 3.** Meanwhile, mix ketchup, barbecue sauce and ginger in large bowl. Add cooked wings to bowl; toss well. Line air-fryer basket with parchment paper.
- 4.** Arrange wings in single layer in prepared basket, then return basket to air-fryer. Cook, turning once, until wings are shiny and glaze is set, about 5 min. Sprinkle with sesame seeds.

Tip: Serve with veggie sticks and extra *Kraft* Rancher's Choice Dressing.





Ailes de poulet glacées de gingembre à la friteuse à air chaud

Durée de préparation : 5 min
Durée totale : 30 min
Donne 8 portions, 2 ailes (60 g) chacune

Le secret de ces délicieuses ailes est un glaçage rapide et facile, composé essentiellement d'ingrédients de garde-manger. Assurez-vous d'avoir toujours les ingrédients sous la main afin de pouvoir les préparer pour un souper pendant la semaine, une fête ou des grignotages occasionnels sur la terrasse.

Ingrédients nécessaires :

- 1-½ lb** de morceaux d'ailes de poulet fendues (16 morceaux)
- ¼ tasse** de farine tout usage
- ½ c.** à thé de poudre à pâte
- ¼ tasse** de vinaigrette Campagne *Kraft*
- ¼ de tasse** de ketchup aux tomates *Heinz*
- ¼ tasse** de sauce barbecue *Diana Miel* et ail
- 1 c.** à thé de gingembre haché finement
- 2 c.** à thé de graines de sésame grillées

Comment le préparer?

1. Chauffer la friteuse à air à 375°F. Dans un bol, mélanger les ailes de poulet, la farine et la poudre à pâte pour les enrober uniformément. Arroser de sauce; remuer pour bien enrober.
2. Vaporiser le panier de la friteuse à air d'un enduit à cuisson. Placer les ailes de poulet en une seule couche dans le panier préparé, puis placer le panier dans la friteuse. Cuire pendant 20 min, en les retournant après 10 min, jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit (170 °F), croustillant et doré.
3. Entre-temps, mélanger le ketchup, la sauce barbecue et le gingembre dans un grand bol. Ajouter les ailes cuites dans le bol; bien mélanger. Placer du papier parchemin dans le panier de la friteuse à air.
4. Placer les ailes de poulet en une seule couche dans le panier préparé, puis remettre le panier dans la friteuse. Faire cuire, en tournant une fois, jusqu'à ce que les ailes soient bien dorées et que le glaçage soit pris, environ 5 min. Saupoudrer de graines de sésame.

Conseil : Servir avec des bâtonnets de légumes et une portion supplémentaire de vinaigrette Campagne *Kraft*.

