



Gevogelte



Green Forest Chicken Wings

12 stuks

Bereidingswijze:

- Meng alle ingrediënten voor de marinade, en bedek de kippenvleugels met de marinade. Als borrelhapje kan je de vleugels halveren door ze door te snijden op het gewricht. Laat de marinade minimaal 12 uur intrekken.
- Start de BBQ op. Laat hem voorverwarmen op 175°C.
- Laat de overtollige marinade van de vleugels druppen, maar zorg dat ze nog wel bedekt zijn met een dun laagje marinade. En plaats ze in de BBQ. Maak de glaze. Let op de suiker lost niet helemaal op, maar dat geeft niet
- Drie kwartier in de barbecue is voldoende. Na een half uur beginnen met de glaze op de wings te smeren, herhaal dit om de 5 minuten tot de glaze helemaal op is. Controleer voor de zekerheid de dikste vleugel op gaarheid.

Tip:

Halveer de vleugels en serveer ze als borrelhapje en gebruik een Green Forest anti-aanbakmat om de vleugels op te leggen, zo kunnen ze makkelijk allen tegelijk van de BBQ worden genomen.

Ingrediënten:

12 hele kippenvleugels

Marinade:

1 el paprikapoeder
1 tl korianderpoeder
½ tl zout
½ tl komijnpoeder
½ tl versgemalen zwarte peper
2 tl bruine suiker
1 el water
3 el olijfolie
3 teen knoflook

Glaze:

3 el port
3 el bruine suiker