



Gevogelte



Easy Chicken Wings

18 stuks

Ingredienten:

- 18 hele kippenvleugels
- 4 el Char Siu saus (Lee Kum Kee)
- 2 el sojasaus zout (Chinees)
- 5 cm gember

Bereidingswijze:

- Rasp de gember of pers het in stukjes door een knoflookpers.
- 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 1 uur intrekken.
- Start de BBQ op. Laat hem voorverwarmen op 190°C.
- Laat de overtollige marinade van de vleugels druppen. En plaats ze in de BBQ.
- Een 40 minuten in de barbecue is voldoende, controleer voor de zekerheid de dikste vleugel op gaarheid. Eventueel na 25 minuten 1 keer draaien.
- Serveer met rijst en frisse salade.