



Plats d'accompagnement

## **Ailes de poulet**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

20 Ailes de poulet  
2 cuillères à soupe de passata  
2 cuillères à soupe de sambal oelek  
2 cuillères à soupe de sauce soja  
2 cuillères à soupe de miel  
1 citron vert (het sap)  
1 gousse d'ail  
2 décilitres d'huile d'olive  
jeune oignon (fijngesneden)  
1 cuillère à café poivre noir (vers gemalen)  
sel

### **Méthode de préparation**

Mélangez ensemble tous les ingrédients sauf les ailes de poulet et le jeune oignon. Goûtez. En effet, vous faites la marinade aussi épicée que vous le souhaitez. Mélangez ensuite la marinade aux ailes de poulet avec les mains de telle sorte qu'elles soient complètement enrobées. Couvrez et placez au frigo au moins 2 heures.

Grillez les ailes environ 15 minutes. Retournez-les régulièrement en les badigeonnant avec le reste de la marinade. Saupoudrez le jeune oignon avant de servir.

