



Bijgerechten

Kippenvleugeltjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

20 kippenvleugeltjes
2 eetlepels passata
2 eetlepels sambal oelek
2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels honing
1 limoen (het sap)
1 lookteentje
2 deciliter olijfolie
lente-uitje (fijngesneden)
1 theelepel zwarte peper (vers gemalen)
zout

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten behalve de kippenvleugels en de lente-ui onder elkaar. Proef. Je maakt de marinade immers zo spicy als je zelf wil. Meng de marinade vervolgens met je handen onder de kip zodat die helemaal bedekt is. Afgedekt minstens 2 uur in de koelkast plaatsen.

Grill de vleugeltjes ongeveer 15 minuten. Regelmatig omdraaien en inborstelen met de overgebleven marinade. Voor het opdienen bestrooien met de lente-ui.

