KIKKOMAN

Honning & sojamarinerede kyllingevinger med avocadodip

Samlet tid **90 min.** **30 min.** Arbejdstid **60 min.** Marineringstid

INGREDIENSER

4 Portioner

8	hele kyllingevinger
100 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2 spsk.	flydende honning
1 spsk.	sesamolie
1 tsk.	TABASCO® Pepper Sauce
1 spsk.	sorte sesamfrø (kan erstattes med lyse sesamfrø)

Avocadodip

2	avocadoer
2 spsk.	creme fraiche
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	citronsaft
1 tsk.	revet ingefær
1	fed hvidløg
1	agurk

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Del vingerne i leddene og kassér den yderste spids eller gem den til fond. Rør sojasauce, honning, TABASCO® Pepper Sauce og sesamolie sammen. Hæld marinaden i en frysepose sammen med kyllingevingerne, lad det marinere i en time.

Step 2

Sæt kyllingevingerne på spyd. Grill vingerne på en varm grill (eller grillpande) i ca. 10-12 minutter på mellemvarme. Pensl løbende med den overskydende marinade og drys med en smule sesamfrø.

Step 3

Kom avocado, sojasauce, creme fraiche, 1 spsk. citronsaft, revet ingefær og hvidløg i en minihakker og kør til det har en helt glat konsistens. Smag eventuelt til med ekstra sojasauce og citronsaft. Hæld dippen i en lille skål og server sammen med kyllingevingerne og agurkestave.