

Soja-chili-karamelliserede kyllingevinger

Samlet tid **50 min.** 10 min. Arbejdstid 40 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
1217 kJ / 291 kcal

Fedt: **15,1 g** Protein: **24,4 g**
Kulhydrater: **14,2 g**

INGREDIENSE

R

6 Portioner

1 kg	kyllingevinger
4 spsk.	råsukker
2 spsk.	riseddike
6 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2	røde chilier, finthakket, plus lidt ekstra til pynt
1 spsk.	sesamfrø
2	citroner, skåret i halve og sauteret

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Varm ovnen op til 220°C (varmluftsovn 180°C/gas trin 7). Fordel kyllingevingerne på en flad bageplade, og bag dem i 20 minutter i en forvarmet ovn.

Step 2

Bland resten af ingredienserne sammen til en sauce. Tag kyllingevingerne ud af ovnen, hæld sauce over dem, og bland det hele godt sammen, så sauce er jævnt fordelt. Bag kyllingevingerne videre i 15-20 minutter, til de er karamelliserede og møre. Vend dem ca. hvert 5. minut, så sukkeret ikke brænder på, og så sauce bliver jævnt fordelt. Tag kyllingevingerne ud af ovnen, og anret dem på et fad. Pensl dem på oversiden med den resterende sauce fra bagepladen. Lad kyllingevingerne køle lidt af. Drys dem med hakket chili, og dryp med saften fra de sauterede citroner inden servering.