

Kleverige kippenvleugels met honing-limoenglazuur

totale tijd **655 min.** 20 min. voorbereidingstijd **35 min.** kooktijd **600 min.** marineertijd

Voedingswaarde (per portie):
2761 kJ / 660 kcal

Vetten: **36 g** Eiwitten: **53 g**
Koolhydraten: **34 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

Vlees:

6 kippenvleugels
2 theelepels Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
1 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel garam-masalapoeder
0,5
theelepel gemalen zwarte peper

Saus:

30 g pruimenmoes of
pruimenjam
60 ml honing
3 eetlepels Kikkoman zoete Sojasaus
1 eetlepel Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
1 eetlepel limoensap
2 eetlepels ketchup
1 eetlepel mosterd

Om te serveren:

50 g geroosterde pinda's
2 eetlepels bieslook

VOORBEREIDING

Stap 1

6 kippenvleugels - **2 eetlepels** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 theelepel** knoflookpoeder - **1 theelepel** garam-masalapoeder - **0,5 theelepel** gemalen zwarte peper
Kruid de vleugels met de kruiden en de Kikkoman Sojasaus en zorg ervoor dat ze goed bedekt zijn. Zet de vleugels een nacht (8 - 10 uur) in de koelkast.

Stap 2

Gril de vleugels gedurende 3 - 4 minuten op een hoog vuur (220 - 230 °C) tot ze een mooie bruine kleur hebben, verlaag dan het vuur tot 160 - 170 °C en verplaats de vleugels naar de rand van de grill om overmatige hitte te voorkomen. Dek de grill af en laat de vleugels nog 30 minuten verder garen.

Stap 3

30 g pruimenmoes of pruimenjam - **60 ml** honing - **3 eetlepels** Kikkoman zoete Sojasaus - **1 eetlepel** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 eetlepel** limoensap - **2 eetlepels** ketchup - **1 eetlepel** mosterd

Meng alle ingrediënten goed tot een mooie, glanzende saus.

Stap 4

50 g geroosterde pinda's - **2 eetlepels** bieslook
Glaceer de vleugels met de saus zoals die in stap 3 is bereid, zorg er daarbij voor dat ze goed bedekt zijn.

Verkruimel de pinda's in een vijzel en strooi deze kruimels over de vleugels. Hak de bieslook fijn en strooi deze ook over de vleugels.