

# Lemon & Pepper BBQ Chicken Wings

totale tijd **215 min.** 10 min. voorbereidingstijd **180 min.** marineertijd **25 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):  
**3612 kJ / 864 kcal**

Vetten: **49,3 g** Eiwitten: **49,5 g**  
Koolhydraten: **49,5 g**

## INGREDIËNTE

### N

4 porties

**2 kg** kippenvleugels  
Zout

**Voor de marinade:**

**1** biologische limoen  
**1** teentje knoflook  
**6 eetlepels** Kikkoman Natuurlijk  
Gebrouwen Zoete  
Sojasaus  
**2 eetlepels** sesamololie  
**2 eetlepels** olijfolie  
Versgemalen peper  
Paprikapoeder (mild)  
Chilipoeder

**Voor de groentecouscous en harissa-  
yoghurt:**

**200 g** couscous  
**2** kleine takjes rozemarijn  
**1** aubergine  
**1** courgette  
**300 g** kerstomaatjes  
**1** ui  
**3,5** Kikkoman Teriyaki Saus  
**eetlepels** met Geroosterde  
Knoflook  
**3 eetlepels** olijfolie  
Versgemalen peper  
**250 g** yoghurt  
**3 eetlepels** tomatenketchup  
Chilipoeder  
**1,5** Kikkoman Natuurlijk  
**eetlepels** Gebrouwen Sojasaus

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Kook de kippenvleugels in een pan met kokend gezouten water in ca. 20 minuten gaar. Giet af en laat een beetje afkoelen. Bereid de marinade door de limoen onder heet water te wassen en daarna droog te deppen. Rasp een deel van de schil eraf, halveer de limoen en pers het sap eruit. Pel de knoflook en hak deze fijn. Roer in een kom de limoenrasp en -sap, sojasaus, sesamololie en olijfolie, knoflook, peper, paprikapoeder en chilipoeder door elkaar. Bestrijk de kippenvleugels met de marinade en zet ze 2 à 3 uur in de koelkast tot u klaar bent om te barbecueën.

### Stap 2

Bereid de couscous volgens de instructies op de verpakking. Was de rozemarijn. Was de aubergine, courgette en tomaten. Snijd de uiteinden van de aubergine en courgette en snijd het vruchtvlees in blokjes. Schil de ui en snijd in reepjes. Meng de Teriyaki-saus, olie en peper en voeg de aubergine, courgette, tomaten, ui en rozemarijn toe en schep alles goed door elkaar.

### Stap 3

Meng voor de dipsaus de yoghurt en de ketchup door elkaar en breng op smaak met chilipoeder en sojasaus.

### Stap 4

Grill de kippenvleugels op de barbecue voor

ongeveer 10-20 minuten en de groente voor ongeveer 10-15 minuten (sluit het deksel, als uw barbecue er een heeft). Schik de couscous en de groenten mooi op een schaal en garneer met de chili-yoghurt. Serveer bij de kippenvleugels.

## **Stap 5**