

Soja-chili-karamel-kippenvleugels

totale tijd **50 min.** 10 min. voorbereidingstijd 40 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1217 kJ / 291 kcal

Vetten: **15,1 g** Eiwitten: **24,4 g**
Koolhydraten: **14,2 g**

INGREDIËNTE

N

6 porties

- 1 kg** kippenvleugels
- 4 eetlepels** bruine suiker
- 2 eetlepels** rijstazijn
- 6 eetlepels** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
- 2** rode chilipepers, fijn gehakt en wat meer om te garneren
- 1 eetlepel** sesamzaad
- 2** citroenen, gehalveerd en gesmoord om te serveren

VOORBEREIDING

Stap 1

Verwarm de oven voor op 220°C / boven- en onderwarmte 180°C / gasniveau 7. Leg de kippenvleugels op een platte bakplaat en laat ze 20 minuten lang bakken.

Stap 2

Meng de resterende ingrediënten tot een saus. Haal de kippenvleugels uit de oven meng ze goed gelijkmatig door de saus. Bak ze daarna nog 15-20 minuten tot de kippenvleugels kleverig en gaar zijn. Draai de vleugels wel om de 5 minuten om, zodat de suiker niet aanbrandt en de vleugels gelijkmatig met saus bedekt blijven. Smoor ondertussen op middenhoog de gehalveerde citroenen in een pan.

Stap 3

Haal de vleugels uit de oven en serveer ze op een dienblad. Haal de rest van de saus van de bakplaat en besprenkel de bovenkant van de kippenvleugels ermee. Laat vóór het serveren wat afkoelen. Bestrooi met wat chili en druppel het sap van de gesmoorde citroen over de kippenvleugels en serveer ze.