



Sticky Chicken Wings
RECEPT

Sticky Chicken Wings



<?xml version="1.0"?>

Tijd

35 min

Ingrediënten

9 producten

Doen

4 porties

Sticky Chicken Wings

Delen

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

Ingrediënten

Marinade

- 5 el Ketjapsaus Suzi Wan
- 5 el Sojasaus Suzi Wan
- 3 el Honing

- 5 cm gember, geraspt
- 1 teentje knoflook, geperst
- Peper en zout

Afwerken

- 10 kippenvleugels
- Enkele takjes koriander
- 1 kl witte sesamzaadjes
- 2 stengels lente ui
- 1 rode chilipeper

Bereiding

- 1
Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kommetje en zet opzij.
- 2
Wrijf de kippenvleugels in met de marinade en laat een nacht trekken in de koelkast.
- 3
Verwarm de oven op 200 graden. Wrijf de kippenvleugels opnieuw in met de marinade die op de bodem van de schaal ligt. Bak 25 à 30 minuten in de oven. Draai halverwege de baktijd de kippenvleugels om.
- 4
Verdeel de kippenvleugels op een bord en werk af met sesamzaadjes, koriander, lente-ui en rode peper.

Autres recettes similaires



[Bami goreng met rundvlees](#)

Tijd

22 min

Ingrediënten

11 producten

[Meer details](#)



[Kokoscrème](#)

Tijd

30 min

Ingrediënten

7 producten

[Meer details](#)



Moelleux met kokos

Tijd

40 min

Ingrediënten

5 producten

[Meer details](#)



Crème brûlée met kokosmelk

Tijd

55 min

Ingrediënten

7 producten

[Meer details](#)

Source URL: <https://be.suziwan.com/recipes/sticky-chicken-wings>