KIKKOMAN

Soya-chili-karamell-kyllingvinger

total tid **50 min.** **10 min.** tilberedningstid **40 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.217 kJ / 291 kcal

Fett: **15,1 g** Protein: **24,4 g**
Karbohydrater: **14,2 g**

INGREDIENSER

6 porsjoner

1 kg	kyllingvinger
4 ss	brunt sukker
2 ss	riseddik
6 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2	finhakkede røde chilibelger og noe mer til anretningen
1 ss	sesamfrø
2	halverte sitroner, surret for serveringen

TILBEREDNING

Steg 1

Forvarm stekeovnen på 220°C / omluft 180°C / gass trinn 7. Legg kyllingvingene på en flat stekeplate og stek dem i 20 minutter.

Steg 2

Bland resten av ingrediensene til en saus. Ta kyllingvingene ut av stekeovnen, hell over sausen og bland godt til de er jevnt overtrukket med sausen. Stek i ytterligere 15-20 minutter til kyllingvingene er klebrig og ferdigstekt. Snu dem hvert 5. Minutt slik at sukkeret ikke begynner å svi og for å dekke vingene jevnt til med saus. Ta dem ut av ovnen og legg dem på en serveringsplate, ta resten av sausen fra stekeplaten og smør oversiden av kyllingvingene med den. La dem avkjøles litt før serveringen. Strø på litt chili. Drypp saften fra de surrede sitronene over kyllingvingene og server.