



Sticky chicken wings met limoen en honing



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 kilogram kippenvleugeltje (of boutjes)
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 theelepel chilivlokken (of de helft aan cayennepeper)
- 2 eetlepels honing
- 1 limoen (sap en geraspte schil)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de kippenvleugels met alle ingrediënten (behalve de limoenschil). Laat een half uurtje marineren in de koelkast.
- 2.** Leg de kippenvleugels op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet ± 35 minuten in een op 190 °C voorverwarmde oven. Draai ze halverwege om.