

Geroerbakte kippenvleugels met honing

Ingrediënten

10 kippenvleugels
1 eetlepel donkere sojasaus
1 eetlepel hoisinsaus
1 eetlepel honing
1 eetlepel rijstwijn
½ liter kippenbouillon
plantaardige olie
3 teentjes knoflook
1 stukje verse gemberwortel
(*jahe*) van ca. 3 cm
1 grote rode chilipeper (*lombok*)
1 bosui
zout en versgemalen zwarte peper

Bereiding

- Snijd de kippenvleugels bij het gewricht doormidden en marineer ze 2 uur in de wok in een mengsel van sojasaus, hoisinsaus, honing en rijstwijn.
- Doe de kippenbouillon erbij, zet de wok op het vuur, breng alles aan de kook en laat de vleugels op laag vuur ongeveer 15 minuten koken.
- Schep de kippenvleugels uit de wok en laat ze goed uitlekken. Bewaar het bouillonmengsel en maak de wok schoon.
- Verhit dan ruim olie in de wok en frituur de kippenvleugels goudbruin. Laat ze weer uitlekken.
- Giet de olie op 2 eetlepels na uit de wok.
- Pel de teentjes knoflook en schil de gemberwortel en hak ze fijn. Verwijder het steeltje en de zaadlijsten van de lombok en maak de bosui schoon. Snijd beide schuin in dunne reepjes.
- Verhit de olie in de wok. Fruit de knoflook en de gember een paar seconden, doe de kippenvleugels erbij en roerbak 1 minuut. Voeg het bouillonmengsel toe en kook dit in totdat het vocht is verdampt en het een dikke saus is.
- Voeg bosui, lombok, zout en peper naar smaak toe en roerbak nog een paar seconden.

