

Oppskrift

## Crispy Wings med teriyakisaus og sursøt dipsaus



1

### Teriyakisaus

Ha alle ingrediensene i en gryte og kok opp. La koke til halvert og du har en tykk saus. Ønsker du en tykkere saus, kan du spe med litt Maizena rørt ut i kaldt vann.

Avkjøl og server.

2

## Sursøt dipsaus

Ha juice, sukker, eddik, ketsjup og soyasaus i en gryte og kok opp. Rør ut Maizena med vann og spe inn i sausen mens den koker og det røres. Rør inn chiliflak og avkjøl.

3

## Lettsyltet agurk

Del agurk i tynne skiver og vend med eddik, olje, limesaft, pepper, sukker og salt. La stå på benken i ca. 15 minutter og server.

4

Varm crispy wings på 180 °C i ca 10 min (fra fryst tilstand). Server med dipsauser og lettsyltet agurk.

## Ingredienser

Prior Crispy Wings (cripsy vingemix), pr. pers. 6 stk

### Teriyakisaus

Vann 3 dl

## Teriyakisaus

## Sursøt dipsaus

## Lettsyltet agurk

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Brun farin         | 2 dl  |
| Soyasaus           | 2 dl  |
| Riseddik           | 2 ss  |
| Honning            | 2 ss  |
| Hvitløksfedd, most | 2 stk |
| Ingefær, finrevet  | 2 ts  |

## Sursøt dipsaus

|              |        |
|--------------|--------|
| Ananasjuice  | 2,5 dl |
| Brunt sukker | 1,5 dl |
| Riseddik     | 1 dl   |
| Ketsjup      | 3 ss   |
| Soyasaus     | 2 ss   |
| Maizena      | 1,5 ss |
| Vann         | 2 ss   |
| Chiliflak    | 2 ts   |

## Lettsyltet agurk

|                |       |
|----------------|-------|
| Agurk          | 1 stk |
| Eplesidereddik | 4 ss  |

Teriyakisaus

Sursøt dipsaus

Lettsyltet agurk

Sursøt dipsaus

Lettsyltet agurk

Olivenolje 1 ss

Limesaft 2 ss

Hel sort pepper 0,5 ts

Sukker 0,5 ts

Salt 1 ts

Sesamfrø 2 ss