

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.

## Produkter i denne oppskriften

Crispy Vingemiks Grillet 5kg Enh Fr



## Ingredienser

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

6 stk

### Teriyakisaus

Vann

3 dl

Brun farin

2 dl

## Teriyakisaus

### Sursøt dipsaus

### Lettsyltet agurk

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

Olivenolje 1 ss

Teriyakisaus

Sursøt dipsaus

Lettsyltet agurk

Sursøt dipsaus

Lettsyltet agurk

Limesaft	2 ss
Hel sort pepper	0,5 ts
Sukker	0,5 ts
Salt	1 ts
Sesamfrø	2 ss