

Oppskrift

## Kyllingvinger med sticky soyasaus og ris



1

Ha alle ingrediensene til marinaden i en stor bolle og bland inn overvingene. La stå kaldt i minimum 4 timer, helst over natten.

## 2

Forvarm ovn til 200 °C og ha kyllingen i en langpanne. Stek i 1 time, rør hvert 15. minutt, slik at alt blir jevnt stekt. Marinaden og kraften fra kyllingen vil reduseres litt under steking, men hvis det blir så mye marinade at kyllingen ikke blir «sticky», ta av en del av marinaden og kok den inn til mer sirupkonsistens. Server overvinger med redusert saus og ris.

### Produkter i denne oppskriften

Kylling Overvinger 2x2,5kg Fr Enh



### Ingredienser

Prior Kylling overvinger 1,8 kg

#### Marinade

Soyasaus 1 dl

Appelsinjuice 1,5 dl

Flytende honning 100 g

Brunt sukker 80 g

## Marinade

Five-spice krydder

1 ts

Sesamolje

4 ss