

Oppskrift

Kylling Spicy Wings med Koreansk Sticky Glaze



1

Koreansk Sticky Glaze

Bland soyasaus, sesamolje, gochujang, honning, revet ingefær og hvitløk i en kjele, kok opp og rør til sukkeret er oppløst, avkjøl litt.

Forvarm ovnen til 220 °C. Vend Kylling Spicy Wings i glaze og legg over på et stekebrett. Varm Spicy Wings i ovnen i ca. 10 minutter, eller til gjennomvarme og lett karamelliserte.

2

Råkost

Finsnitt reddik, agurk, rødkål og vårløk.

3

Servering

Legg karamelliserte Spicy Wings med glaze på serveringsfat. Topp med sesamfrø og koriander. Server råkost ved siden av.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Spicy Wings 2x2,5kg Grill Fr Enh



Ingredienser

Prior Kylling Spicy Wings 1 kg

Koreansk Sticky Glaze

Soyasaus 90 g

Sesamolje 40 g

Gochujang (koreansk chilipaste) 80 g

Sukker 50 g

Fersk ingefær, finrevet 30 g

Hvitløk, finhakket 10 g

Råkost

Reddiker 150 g

Agurk 100 g

Rødkål 150 g

Vårløk 50 g

Til servering

Sesamfrø 15 g

Frisk koriander