



## KIPPENVLEUGELS MET PITTIGE DIPSAUS



### INGREDIËNTEN

- 4 Gallux-kippenvleugels
- 1 eetlepel ketchup
- 2 eetlepels honing
- 1 teen gember
- 1 chilipeper
- 1 eetlepel mosterd
- Peper en zout
- Olijfolie
- 2 tenen look
- 2 sjalotten
- 2-3 eetlepels siroop
- 1 eetlepel suiker
- 1 sinaasappel (optioneel)

### BEREIDING

1. Voor de marinade doe je de olijfolie, een halve eetlepel ketchup, 1 eetlepel honing, een halve chilipeper, een halve teen gember, een halve eetlepel mosterd, peper, zout en 1 teen look in een pot en leg je er de kippenvleugels voor zeker 3 uur in.
2. Leg de kippenvleugels na het marinieren in de pan voor zeker 20 minuten.
3. Maak ondertussen de dipsaus. Verhit een andere pan op het vuur en stoof de sjalot aan, voeg na 4 minuten de andere teen knoflook toe. Stoof samen verder aan en doe er daarna de overige ketchup, chilipeper en siroop aan toe. Meng goed op een zacht vuur. Voeg er op het laatste de overige gember aan toe. Voeg eventueel nog wat suiker toe als je het liever wat zoeter hebt.
4. Serveer de kippenvleugels samen met de dipsaus. Werk eventueel af met zeste van sinaasappel en serveer met Griekse rijst.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



[www.gallux.be](http://www.gallux.be)

