Knapperige kippenvleugeltjes met honingmarinade



Ingredienten voor 4 Personen

2 teentjes	Knoflook
4 eetlepels	Sojasaus
150 ml	Honing
1 theelepel	Chilipoeder
1 kg	Kip

Bereiding

1. Pers de knoflook en meng met de sojasaus, honing en chilipoeder in een schaal. Doe de kippenvleugeltjes in de schaal en masseer er de marinade in. Zet 2 uur afgedekt in de koelkast.
2. Verwarm de oven voor op 200°C. Doe aluminiumfolie in een ovenschaal, leg de kippenvleugeltjes hierin en besprenkel met nog wat extra honing. Bewaar de rest van de marinade.
3. Schuif 12 minuten in de oven, draai de vleugeltjes om en zet nog eens 8 à 10 minuten in de oven.
4. Doe de rest van de marinade ondertussen in een kookpannetje en breng kort aan de kook. Haal de vleugeltjes uit de oven en giet er de rest van de marinade over.