

## HotHoney garlic chicken wings



**Even lekker kluiven, ook een goed idee voor de bbq.**

Voor de marinade, zout, peper, paprikapoeder, komijn gemalen, 2 eetlepels chilisaus, paar geplette knolooktenen en paprikapoeder. Het liefst het een nachtje laten marineren.

Verwarm de oven voor op 250 graden. Rol de chickenwings door de amandelmeel, en leg ze op een, met olijfolie ingevet, bakblik. In de oven en sprenkel nog een beetje olijfolie erover heen, na een half uur de chickenwings draaien en nog een half uur aan de andere kant. Je moet wel goed op ze passen dat ze niet aanbranden.

In een pannetje: geraspte gember, 2 tenen knoflook, half kopje azijn, 2 eetlepels honing, flinke scheut ketjap, 1 eetlepel sambal. Je kunt ook eenvoudig een fles HotHoney halen bij het Bijenpark Terschelling en daar knoflook aan toevoegen.

Zet dit op het vuur, vlak voordat de vleugels uit de oven komen, en laat dit even 1 minuutje koken. Giet dit mengsel meteen over de nog hete vleugels, laag voor laag.