

BBQ kyllingvinger i soyasaus og honning (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Marinade: Rør sammen vin, Kikkoman Soyasaus, olivenolje, sitrønsaft og -skall, honning, tørkede urter, hvitløk og krydder. Pensle vingene grundig med marinaden og la stå i 60 min.

Skrell grønnsakene og del dem i fire. Legg dem i en bolle og bland godt med Kikkoman Soyasaus, honning, olivenolje og timian. Krydre med salt og pepper.

Legg kyllingvingene og grønnsakene på en forvarmet grill og stek dem på middels høy varme. La vingene steke ca. 10 minutter på hver side, og grønnsakene 25-30 minutter på hver side.



Produkter

Kyllingvinger	30 stk
Soyasaus 20l *(Gluten,Hvete gluten,Soya)	20 ss
Tørr hvitvin	6,25 dl
Honning	5 ss
Oliveolje	15 ss
Sitrønsaft	5 ss
Sitrønskall	5 ss
Tørket rosmarin	2,5 ts
Tørket timian	2,5 ts
Fedd knust hvitløk	10 stk
Maldon flaksalt bølge 1,4 kg	
GRØNNSAKER	
Persillerøtter eller pastinakk	10 stk
Småpoteter	1500 g
Oliveolje	10 ss
Honning	5 ss
Gulrøtter	10 stk
Tørket timian	2,5 ts
Kikkoman Soyasaus	15 ss

*Allergener