

Gelakte kippenvleugels met Thaise mayonaise



Ingredienten

Gelakte kippenvleugels:

- 20 voorgegaarde kippenvleugels
- olijfolie
- 3 el soja
- 1 el sambal
- 2 el ketjap manis
- 2 el vissaus
- sap van 1 limoen
- verse chili (fijngesneden)
- 1 lente-uitje, schuin weggesneden (bewaar het groen in julienne!)
- 1 el sesamzaad (wit en zwart), geroosterd
- 2 el geplukte koriander

Thaise salsa:

- 250 g olijfolie
- 250 g druivenpitolie
- 1 teentje knoflook
- 4 kaffir limoenblaadjes
- rasp van 3 limoenen
- sap van 5-6 limoenen
- 50 tot 60 g vissaus
- 125 g sushi-azijn
- 50 g verse gember
- 2 sjalotten, fijn gesnipperd
- 1 halve chili, fijngesneden
- 1 bos koriander
- 1 halve bos munt

Bereiding

Voorgegaarde kippenvleugels:

Verwarm de oven voor tot 140 °C. Kruid de kippenvleugels met zout, peper en wat olijfolie. Gaar ze circa 2 uur in de oven.

Thaise salsa:

Meng alles en laat 2 dagen marineren in de koeling.

Voeg nadien nog wat extra verse munt en koriander toe en mix vervolgens alles.

Als je de salsa graag wat pittiger of frisser wilt, kun je eventueel nog wat vissaus toevoegen of hem opfrissen met wat limoensap.

Thaise mayonaise:

Meng 3 el verse mayonaise met 2 el Thaise salsa

Gelakte kippenvleugels:

Verhit een pan en kleur de voorgegaarde kippenvleugels aan in olijfolie.

Blus met soja, sambal, ketchup, vissaus en limoensap.

Laat indikken tot de lak mooi aan de vleugels plakt en voeg ten slotte chili en lente-ui toe.

Schep over in een kom en werk af met gerossterd sesamzaad, koriander en enkele lente-ui krullen. Krullen van lente-ui krijg je door kleine reepjes van het loof te snijden en die even in ijswater te leggen.

Serveer de Thaise mayonaise erbij als dip.

Recept naar Sergio Herman