

Skrzydółka kurczaka z glazurą miodowo-limonkową

Czas ogółem **655 min** 20 min Czas przygotowania **35 min** Czas gotowania **600 min** Czas marynowania

Wartości odżywcze (na porcję)

2.761 kJ / 660 kcal

Tłuszcz: **36 g** Białko: **53 g**

Węglowodany: **34 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

Mięso:

- 6** skrzydełek kurczaka
- 2 łyżeczki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
- 1 łyżeczka** czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka** proszku garam masala
- 0,5 łyżeczki** mielonego czarnego pieprzu

Sos:

- 30 g** puree śliwkowego lub dżemu śliwkowego
- 60 ml** miodu
- 3 łyżki** Sos do ryżu - słodki Kikkoman
- 1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
- 1 łyżka** soku z limonki
- 2 łyżki** ketchupu
- 1 łyżka** musztardy

Do podania:

- 50 g** prażonych orzeszków ziemnych
- 2 łyżki** szczypiorku

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

6 skrzydełek kurczaka - **2 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **1 łyżeczka** czosnku granulowanego - **1 łyżeczka** proszku garam masala - **0,5 łyżeczki** mielonego czarnego pieprzu
Posyp skrzydełka przyprawami i polej sosem sojowym Kikkoman, dokładnie wymieszaj i owiń folią spożywczą. Umieść w lodówce na noc (8-10 godzin).

Krok 2

Grilluj skrzydełka na silnym ogniu (w około 220-230°C) przez 3-4 minuty, aż uzyskają ładny, zrumieniony kolor. Następnie zmień temperaturę na 160-170°C, przenieś skrzydełka na bok grilla, aby uniknąć zbyt wysokiej temperatury. Przykryj grill i piecz kolejne 30 minut.

Krok 3

30 g puree śliwkowego lub dżemu śliwkowego - **60 ml** miodu - **3 łyżki** Sos do ryżu - słodki Kikkoman - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **1 łyżka** soku z limonki - **2 łyżki** ketchupu - **1 łyżka** mustardy
Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki, aby uzyskać ładny i błyszczący sos.

Krok 4

50 g prażonych orzeszków ziemnych - **2 łyżki** szczypiorku
Zglazuruj zgrillowane skrzydełka sosem z kroku 3 tak, aby były dobrze pokryte.

Za pomocą moździerza rozdrobnij orzeszki ziemne i posyp nimi skrzydełka. Posiekaj szczypiorek i posyp nim także skrzydełka.