



## WAANZINNIGE CHICKEN WINGS!

### NODIG

650 kippenvleugels  
2 el sojasaus  
1 tl Sriracha  
2 el sesamololie  
1 el gembersiroop  
3 tenen knoflook  
1 el honing  
sesamzaadjes  
lente-ui

### DOEN

1. Leg de kip in marinade van sojasaus, srirachi, sesamololie, gembersiroop, knoflook en honing en laat minimaal 15 minuten marineren.
2. Leg de chicken wings op de BBQ of op de grill (als je net zoals mij nog geen BBQ hebt). Zorg dat de kip wel goed gaar is.
2. Garneer de chicken wings met sesamzaad en lente-ui.

Smakelijk eten!!!



MAAK DE  
BBQ MAAR  
AAN!

BON  
APETIT

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)