



Sticky chicken wings

2 personen – hoofdgerecht

20 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 490 g scharrel kippenvleugels
- 110 g sticky chicken Korean-style BBQ saus
- 10 g verse gember
- 150 g basmatirijst
- 2 stuks Shanghai paksoi
- 1 el zonnebloemolie
- ½ el sojasaus
- 1 el sesamzaad

MATERIAAL: airfryer,

ZO MAAK JE HET:

1. Dep de kipvleugels droog en breng op smaak met peper en zout.
2. Leg in een grote kom en voeg $\frac{3}{4}$ van de Sticky Chicken saus toe.
3. Meng goed zodat alle vleugels bedekt zijn met de saus.
4. Doe de kipvleugels in het mandje van de airfryer en bak in 20 minuten gaar en knapperig op 180 °C.
5. Snijd de gember in plakjes.
6. Kook de rijst met de plakjes gember volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Doe de deksel op de pan en houd warm.
8. Snijd ondertussen de paksoi in de lengte in vieren.
9. Verhit de olie in een koekenpan op hoog vuur en roerbak de paksoi 4-5 minuten, voeg na 3 minuten de sojasaus toe.
10. Verdeel de rijst over de borden.
11. Leg hier de paksoi en kipvleugels op en bestrooi met het sesamzaad en de rest van de Sticky Chicken saus.

TIP: Lekker met kimchi.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

