

Oppskrift

# Korean BBQ: Kylling vingeklubber med frisk og søt BBQ-saus



Tips til en enkel måte å sette koreanske smaker på menyen på.

Bland sammen revete hvitløk, ketsjup, sweet chilisaus, brunt sukker, honning, Worcestershiresaus og mørk søt soyasaus i en bolle og vend kyllingvingeklubber med saus.

2

Bland limezest, sesamfrø, chiliflak og flaksalt til chili-, lime- og sesamdryss.

3

Grill marinerte kylling vingeklubber på middels varme i ca. 20 minutter, til gjennomstekt. Snu jevnlig og pensle med marinade underveis.

Server med chili-, lime- og sesamdryss og spicy vårløksalat.

## Produkter i denne oppskriften

Kylling Overvinger 2x2,5kg Fr Enh



# Ingredienser

Prior Kylling overvinger 1 kg

## BBQ-saus

Hvitløksfedd, revet 2 stk

Ketchup 0,5 dl

Sweet chilisaus 0,5 dl

Brunt sukker 0,5 dl

Honning 0,5 dl

Worchestershiresaus 1 ss

Mørk søt soysaus 1 ss

## Chili-, lime- og sesamdryss

Lime, zest 1 stk

Sesamfrø 3 ts

Chiliflak 0,5 ts

Flaksalt 0,5 ts