



רכיבים

- קילוגרם כנפי עוף 1
- כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כף ג'ינג'ר קצוץ
- כוס כוסברה קצוצה
- פלפל ירוק חריף טרי קצוץ (ללא זרעים וקרומים)
- 1/4 1/4 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- גרידת לימון קליפה מגוררת
- שיני שום קצוצות דק

הכנה

1. מחלקים כל כנף לשני חצאים.
2. מערבבים היטב את כל החומרים ומשרים את הכנפיים במרינדה, בכלי מכוסה במקרר למשך לילה שלם.
3. מחממים תנור אפייה לחום גבוה (220 מעלות). מרפדים תבנית גדולה בנייר אלומיניום ומסדרים עליו את הכנפיים בשכבה אחת, יחד עם הרבה מהמרינדה (שומרים קצת בצד). אופים 15 דקות.
4. הופכים, מברישים את הכנפיים בשארית המרינדה ששמרנו ואופים עוד 15 דקות, עד שהכנפיים משחימות היטב.
5. מגישים כך או שזורים על הכנפיים עוד כוסברה קצוצה ומטפטפים מעל מיץ לימון.

55 דקות ⌚

5 servings 5 ⊕