

כנפיים ברוטב טריאקי



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם כנפי הודו
- 1/2 2/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/2 2/1 כוס מירין
- 1/4 4/1 כוס יין אורז
- כף סוכר לבן

הכנה

1. שוטפים את הכנפיים, מייבשים היטב ומסדרים על תבנית שטוחה.
2. יוצקים את מרכיבי הרוטב לסיר קטן ומביאים לרתיחה.
3. מבשלים על להבה גבוהה עד שהרוטב מצטמצם לחצי לפחות ומרקמו דומה לסירופ.
4. מושחים את הכנפיים ברוטב ומשרים לשעה.
5. אופים את הכנפיים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות במשך 45 דקות (או עד שהן משחימות מאוד).

75 דקות

8 servings 8