

## Hete Caraïbische kippenvleugeltjes / Hot Caribbean chicken wings



### **De boodschappen voor 4 personen**

- 2 kilo kippenvleugels

#### **voor de marinade**

- 1 spaanse peper
- 50 ml soja saus
- 50 ml heldere honing
- 55 gram bruine suiker
- 10 gram venkelzaad
- 10 gram thijm (gedroogd)
- 10 gram cayennepeper
- 10 gram pimentpoeder
- 5 gram gemberpoeder
- 4 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 4 uitjes (fijngehakt)
- 50 ml appelsap
- 50 ml sinaasappelsap
- 50 ml limoensap

## Hete Caraïbische kippenvleugeltjes / Hot Caribbean chicken wings

### Dag 1

Mix alle marinade ingredienten in de keukenmachine of mix ze glad met de staafmixer.

Giet 100 ml marinade in een vriezerdoosje en zet het in de ijskast.

Plaats de kip in een schaal en giet de rest de rest van de marinade erover.

Zet de schaal afgedekt met folie in de ijskast tot de volgende dag.

### Dag 2

Verwarm de oven voor op 175°C.

Leg bakpapier op het bakblik en spreid de gemarineerde kip er op uit.

Bak de kip 20 minuten op 175°C.

Breng de marinade uit de ijskast in een steelpan aan de kook en laat het in +/- 10 minuten tot 1/3 inkoken.

Neem de kip uit de oven en bestrijk de vleugeltjes met de ingedikte marinade.

Zet de oven op 200°C en bak de kip in 20 minuten gaar.



**Lekker met frietjes en de heerlijk frisse Caraïbische citrussalade waarvan het recept sinds gisteren op [snazzie.nl](http://snazzie.nl) staat.**

## Hete Caraïbische kippenvleugeltjes / Hot Caribbean chicken wings



### **Shopping list**

- 2 kilos chicken wings

### **for the marinade**

- 1 chili pepper
- 25 ml of soy sauce
- 25 ml of a clear honey
- 25 grams brown sugar
- 5 grams fennel seeds
- 5 grams of thyme (dried)
- 5 grams cayenne pepper
- 5 grams powdered piment
- 2.5 grams powdered ginger
- 2 teentjes knoflook (chopped)
- 4 shallots (chopped)
- 25 ml apple juice
- 25 ml orange juice
- 25 ml lime juice

## Hete Caraïbische kippenvleugeltjes / Hot Caribbean chicken wings

### Day 1

Mix all marinade ingredients in a food processor or a blender until smooth.

Keep 100 ml marinade in an airtight container in the fridge until later.

Place the chicken in a bowl and pour the remaining marinade over it.

Cover the bowl with cling film and place it overnight in the refrigerator.

### Day 2

Preheat the oven to 175° C.

Place parchment on a baking tray and spread the marinated chicken on it. Bake the chicken for 20 minutes at 175°c.

Bring the marinade from the fridge in a saucepan to the boil and let it boil down to 1/3 in app. 10 minutes.

Remove the chicken from the oven and brush the wings with the thickened marinade.

Set the oven to 200° C and bake the chicken wings for another 20 minutes.



**Serve the hot wings with French fries and the fresh Caribbean citrus salad which recipe you find at [snazzie.nl](http://snazzie.nl) since yesterday.**