



Wokatut hunaja & chili siivet

4 annosta

SEKOITA & MARINOI

1 paketti (900g) maustamattomia broilerinsiipiä
3 hienonnettua valkosipulinkynttä
peukalonpään kokoinen pala tuoretta inkivääriä
1 dl valkosipuliöljyä tai rypsiöljyä paistamiseen
1 dl soijaa

KASTIKE

1 dl SAM AROMA DELI HUNAJA & CHILIÄ
3 dl appelsiinimehua
koristeeksi 2 kevätsipulinvartta ohuina viipaleina

VALMISTUS:

1. Sekoita siivet, valkosipuli ja inkivääri kulhossa. Anna maustua puoli tuntia ennen paistamista huoneenlämmössä.
2. Kuumenna korkeareunainen paistinpannu, nosta siivet pannuun ja paista kauniin ruskeiksi molemmilta puolilta. Nosta siivet vuokaan ja pidä lämpimänä.
3. Lisää HUNAJA & CHILIÄ, soija ja appelsiinimehu ja kiehauta paistinpannussa. Lisää siivet ja hauduta 10 – 15 minuuttia miedolla lämmöllä, kunnes siivet ovat

kypsiä.

4. Tarjoilu: Nosta siivet tarjoilukulhoon. Ripottele leikattu kevätsipuli pinnalle.

Tarjota keitetyn riisin tai nuudeliin kanssa. Lisäkkeeksi sopii kuutioitu tuore avokado, SAM AROMA DELI HUNAJA & CHILIÄ, soija, viipaloitu punasipuli, tuore kurkku ja paprika.