

Ingrediënten voor 4 personen

8-10 Kippendijen (Ruim 1 Kilo) 7 el Ketjap Manis 7 el Honing 7 el Ketchup (neem een variant met weinig toegevoegde suiker) 7 el Rietsuiker 2 el Gembersiroop 1 el Fijne Mosterd 2 Teentjes knoflook Stukje gemberwortel 1 tl Zeezout 1 tl Peper Boter om de ovenschaal mee in te vetten

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Indonesisch
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Indonesische 'Sticky' kippendijen uit de oven

Gaat geheid gebeuren, de vraag is er nog méér ? :-)

Hulpmiddelen

Sauspan, Ovenschaal, aluminium folie

Bereidingswijze

Snij de knoflook en het stukje gemberwortel klein. Doe alle ingrediënten in de sauspan en breng dit aan de kook. Verwarm de oven voor op 180 graden en plaats de kippen dijnen op de ingevette ovenschaal. Giet de nog hete marinade over de kippendijen. Stoof de kip gaar in een half uurtje. 1 Keer omdraaien tussendoor. Karameliseren: Voor het serveren even een paar minuten onder de grill leggen met de overige marinade er overheen gegoten. Dit geeft de smakelijk uitziende glanzende bruine laag over de kippendijen heen.

Serveertips

Eet de kip met je vingers, lekker smullen!

