

Chicken Apritos laqués



10 personnes



Ingrediënten

- 20 Chicken Apritos
- 100 g de sucre
- 1 dl d'eau
- 1 cac de sambal
- Un petit morceau de gingembre
- Un filet de vinaigre
- 100 g de ketchup
- ½ botte de coriandre
- 60 g de cacahouètes salées
- Poivre & sel

Bereiding

Mélangez le sucre, l'eau, le sambal, un petit morceau de gingembre râpé et un filet de vinaigre. Portez le mélange à ébullition et laissez réduire d'1/3. Ajoutez le ketchup, salez et poivrez.

Cuisez les Chicken Apritos à couvert au BBQ et retournez-les régulièrement. Lorsque les Chicken Apritos sont pratiquement prêts, enduisez-les de sauce aigre-douce. Remettez-les au BBQ et laissez-les caraméliser légèrement.

Hachez la coriandre et les cacahouètes salées, et passez-y ensuite les Chicken Apritos.

Meer lekkere recepten op Volys.be!