

Gelakte Chicken Apritos



10 personen



Ingrediënten

- 20 Chicken Apritos
- 100 g suiker
- 1 dl water
- 1 klp sambal
- Klein stukje gember
- Scheutje azijn
- 100 g ketchup
- ½ bot koriander
- 60 g gezouten pindanoten
- Peper & zout

Bereiding

Voeg de suiker samen met het water, de sambal, een klein stukje geraspte gember en een scheutje azijn. Breng het mengsel aan de kook en laat dit inkoken tot 1/3. Voeg er nu de ketchup aan toe en kruid met peper en zout.

Bak de Chicken Apritos op de BBQ onder gesloten deksel en draai ze regelmatig om. Wanneer de Chicken Apritos bijna klaar zijn, wrijf je deze in met de zoetzure saus. Leg ze terug op de BBQ en laat ze lichtjes karamelliseren.

Hak de koriander en de gezouten pindanootjes en draai er vervolgens de Chicken Apritos in.

Meer lekkere recepten op Volys.be!