



CHICKEN WINGS

GINGER & GEMBERBIER

Ingrediënten:

Gingerrub

YAKINIKU Japanese Smoked Salt
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper
2 el suiker
1 el gemberpoeder
2 el gerookte paprikapoeder
2 kg kippenvleugels

Gemberbier glazuur

750 ml gemberbier (Bundaberg)
1 el tomatenpuree
2 el sinaasappelmarmelade
1 el appelciderazijn
1 el boter
1 lente ui
sojasaus

Steek de houtskool aan en verwarm de YAKINIKU® tot een temperatuur van 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Leg hierna het gietijzeren rooster op het hoogste level in de multilevel lift. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 160 °C.

Meng de kippenvleugels met gerookte paprikapoeder, suiker, gemberpoeder, Japanese Smoked Salt en een beetje Japanese Szechuan Pepper. Kruid de kippenvleugels gelijkmatig aan alle kanten. Leg de vleugels op het rooster en laat ze 20-30 minuten garen, tot ze een kerntemperatuur van 72 °C hebben bereikt.

Maak ondertussen de Ginger Beer Glaze door het gemberbier in een pan in te koken tot ongeveer 1/4e van het oorspronkelijke volume. Voeg de marmelade, sojasaus, tomatenpuree, appelciderazijn en boter toe. Mix alles goed door elkaar tot alles is opgelost en je een gladde saus hebt.

Bestrijk de gare vleugels met de glaze met behulp van een bakkwast aan alle kanten. Laat nadien de vleugels nog 5 minuten

Benodigheden:
pro set
gietijzeren rooster
bakkwast

Kamado set up:
directe hitte

garen, tot de saus op de vleugels is ingedikt en de vleugels een kerntemperatuur van 75 °C hebben bereikt. Serveer de kippenvleugels en garneer met wat fijngesneden lente ui.

WIST JE DAT?

Het belangrijkste verschil tussen glazuur en saus is dat glazuur tijdens het koken op het vlees wordt aangebracht, terwijl een saus een smaakmaker is die pas na het koken wordt toegevoegd. In de meeste glazuurrecepten wordt meer suiker toegevoegd terwijl in sausrecepten vaker specerijen en kruiden worden gebruikt om smaak toe te voegen.