



**"VARME VINGER" (GRILL)
TIL 4-6 PRS.**

20 ALLÉGÅRDENS KYLLINGEVINGER
1 DS. HAKKEDE TOMATER
1 SPSK. INDISK KARRY
1 SPSK. PAPRIKA
5 SPSK. HONNING
¼ STANG VANILLE
20 G. FINT REVET FRISK INGEFÆR
SALT OG PEBER

Varm ovnen op til 225 grader. Vingerne koges i vand ca. 20 min. med lidt salt. I mellemtiden blandes de øvrige ingredienser sammen i en bradepande til en marinade. Med en øse tages vingerne over i bradepanden og vendes godt i marinaden. Steges i ovnen ca. 15-20 min. evt. med lidt grill de sidste 2-3 min., så vingerne bliver let karamelliserede og gyldne...

Erstat evt. ovnen med en havegrill og vend vingerne over åben ild i 3-5 min.