

# Thai Kyllingvinger

Her er lørdagsgodt, fingermat med litt ris, salat eller annet du synes passer.

## Trenger:

800 gr kyllingvinger som vist på bilde  
2-3 kopper appelsinjuice  
4 fedd hvitløk  
1 ss søt paprikapulver  
1 toppet ts oregano  
2 ss soyasaus  
Salt og pepper  
2 ss ketsjup  
2ss sennep  
1-2 ss honning



## Slik gjør du:

800 gr kyllingvinger kokes i 2-3 kopper appelsinjuice.

Legg på lokk og kok i 3 minutter.

Tilsett så 4 fedd presset hvitløk, og dryss over, 1 ss søt paprikapulver, 1 toppet ts oregano, 1 toppet ts salt og 1 toppet ts pepper.

Bland godt og kok under lokk i 15 minutter.

Tilsett så 2 ss soyasaus og kok uten lokk i 10 minutter mens det røres innimellom.

Tilsett så 2 ss ketsjup, 2 ss sennep og 1-2 ss honning, og bland alt godt. Varmes i 1-2 minutt.

**Velbekomme, thai kyllingvinger er klar til å nytes.**

En oppskrift fra <https://www.oldis.no>