

# Marinerte kyllingvinger fra Stange – asian style

God søndag! Håper helgen har vært fin.

Jeg har hatt det ganske bra. Barnefritt døgn ble tilbragt i boden og på dynga. (Stor takk til farmor!) I kampen mellom Bollefrua vs boden vil jeg si at det er ganske uavgjort. Vi kastet masse, men ennå er vi tynget at materialismens til dels tunge bær. Jeg er også litt småstressa, merker jeg. På torsdag reiser jeg til London og mye skal ordnes før det. Også er jeg bare litt redd for å dø. Jeg skylder på unga. Før var jeg aldri engstelig for å fly, men nå skulle jeg ønske at jeg kunne sykle til London. Med hjelm. Eller kjøre motorbåt, det liker jeg! Med redningsvest. Det er liksom ikke like betryggende med redningsvester i fly, de gjør meg i grunnen bare mer urolig. Og jeg frykter at om jeg tar på meg hjelm på flyet, så blir de andre passasjerene urolige. Siden veien fra kyllingvinger til fly ikke er så lang, så ble det kveldens middag. Den eneste beskyttelsen vi trengte var servietter og det passet meg i grunnen veldig bra.



## **Kyllingvinger med asiatisk dippsaus:**

(fra Familiekokeboka)

*2 pakker Stange kyllinvinger, ca 800 gram*

### **Dippsaus:**

*1 ss sambal oelek (chilipaste, bruk finhakket rød chili om du ikke får tak i det)*

*0,5 dl søt soya saus (Ketjap manis)*

*1 dl sweet chilisaus*

*1 dl solsikkeolje*

*2 ss revet, fersk ingefær*

*3 hvitløksfedd, finhakket*

*1 ts sesamolje*

*grønnsaker og salat etter eget ønske (jeg hadde reddikker, kinakål, ruccola, paprika, rødløk, aspargestopper og litt peanøtter)*

*salatdressing av 3 ss sweet chilisaus og saften av en lime (pisk sammen og hell over salaten før servering)*

*ris*



1. Pisk sammen alle ingrediensene til dippsausen.
2. Hold av litt av sausen til å bruke som dipp og ha resten oppi en brødpose sammen med kyllingvingene.
3. Mariner over natten i kjøleskap eller så lenge du kan samme dag.
4. Stek vingene i ovnen på 200 grader i ca 40 minutter.
5. Server med kokt ris, salat og dippsaus.



