

Würzige Chicken Wings mit Teriyaki-Tomaten-Dip



Zubereitungszeit **20 Minuten**
Kalorien pro Portion **365**

Zutaten für 4 Personen

24 Hähnchenflügel
10 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
6 EL Kikkoman Reisessig-Würze für Sushi-Reis
4 EL Ahornsirup
2 EL bunter, grob geschroteter Pfeffer
4 Fleischtomaten
1/2 Bund Koriander
5 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch

Zubereitung:

1. Hähnchenflügel waschen und trocken tupfen.
2. Für die Marinade Sojasauce, Reisessig-Würze, Ahornsirup und Pfeffer verrühren. Hähnchenflügel mit der Marinade bestreichen und abgedeckt ca. 30 Minuten marinieren.
3. Für den Dip: Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Tomaten halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Koriander waschen, fein hacken und mit der Teriyaki Sauce zu den Tomatenwürfeln geben.
4. Die marinierten Hähnchenflügel ca. 8-10 Minuten auf dem Grill knusprig braten, dabei gelegentlich wenden und mit dem Dip servieren.

Guten Appetit!