

### **Ingredienser:**

- 4 ferske kyllinge underlår (eller 2 underlår og 4 kyllingevinger)
- 2 fed pressede hvidløg
- 1 tsk. tørret ingefær (kan udelades)
- 1½ tsk. karry
- 6 spsk. sød soyasauce
- 2 spsk. risvineddike (hvidvinseddike kan anvendes)

### **Tilberedning:**

1. Ingredienserne blandes godt i et passende skål
2. Skindet på kyllingelårene / vingerne prikkes 10-12 steder med en kødnål. kødet vendes i marinaden. Mariner i køleskabet i mindst 3 timer, gerne længere. Helst natten over
3. Kyllingelårene / vingerne placeres i et passende, smurt ildfast fad, og steges i forvarmet ovn ved 200° i ca. 45 min.  
Vend lårene / vingerne efter ca. 30 min.
4. Steg ikke med varmluft da lårede / vingerne da let bliver brænt sorte

### **Tilbehør:**

Ris, nudler eller kartofler, med karrysauce

## **Marinerede kyllingelår og vinger**

(2 personer)



Foto: Stjålet fra nettet