

Marinierte Ailerons mit dreierlei Dips

Ergibt ca. 21 Stück

Ailerons

4 cm frische Ingwerwurzel direkt zu 6 EL Hoisinsauce reiben. 2 Knoblauchzehen dazupressen. Mit 1 TL hot-sweet Chilisaucе und 1 EL flüssigem Honig verrühren. 3 Pakete Poulet-Ailerons (ca. 21 Stück, aufgetaut) mit der Marinade mischen. 1 Stunde kühl stellen. Ailerons im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen. Möglichst heiss mit den drei Dip-Saucen servieren.

Joghurt-Mango-Chutney-Dip

2 EL Joghurt nature mit 2 EL Mango-Chutney mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Am Schluss 1 TL gehackte Korianderblättchen begeben.

Knoblauch-Bitterorangen-Dip

2 EL Bitterorangenmarmelade mit 1 EL Sojasauce mischen. 1 gehackte Knoblauchzehe zufügen.

Chili-Senf-Dip

3 EL milder Senf mit 1 EL hot-sweet Chilisaucе mischen. 1 EL Schnittlauchröllchen begeben.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

+ 1 Stunde kühl stellen

+ ca. 35 Minuten backen