

# Tahmeat soija-chilisiivet

kokonaisaika **50 min** 10 min esivalmistelut 40 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**1217 kJ / 291 kcal**

Rasva: **15,1 g** Proteiini: **24,4 g**  
Hiilihydraatit: **14,2 g**

## AINEKSET

6 annosta

<b>1 kg</b>	kanansiipiä
<b>4 rkl</b>	ruskeaa sokeria
<b>2 rkl</b>	riisietikkaa
<b>6 rkl</b>	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
<b>2</b>	punaista chilipalkoa pieniksi silputtuina ja lisäksi hieman koristeeksi
<b>1 rkl</b>	seesaminsiemeniä
<b>2</b>	sitruunaa halkaistuna

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Kuumenna uuni 220 asteeseen (kiertoilmauuni 180 asteeseen). Nosta kanansiivet matalalle uunipellille ja paista 20 minuuttia.

### Vaihe 2

Valmista kastike sekoittamalla loput ainekset keskenään. Nosta kanansiivet pois uunista, kaada kastike päälle ja pyörittele siivet kauttaaltaan kastikkeessa. Paista uunissa vielä n. 15–20 minuuttia, kunnes kanansiivet ovat tahmaisia ja kypsiä. Kääntelee siipiä paiston aikana 5 minuutin välein, jotta sokeri ei pala ja kastike levittyy tasaisesti. Ota kanansiivet pois uunista ja nosta tarjoiluvadille. Sivele pellille jäänyt kastike kanansiipien päälle. Anna hieman jäähtyä ennen tarjoilua. Ripottele päälle silputtua chiliä, pirskottele pinnalle sitruunaa ja tarjoa.