



## CHICKENWINGS OF FREEDOM

### ZUTATEN

---

g D'ailles de poulet

---

Prise Salz, Pfeffer

---

g THOMY Senf mit Kräutern

---

Stk. Ingwer

---

El. Honig

---

El. Sojasauce

---

Stk kleiner Rotkohl

---

Prise Sel, poivre, sucre

---

Paket Chili-Flakes

---

El. Balsamico-Reduktion

---

El. d'huile d'olive

---

g gehackte Macadamianüsse

### ANWEISUNG

---

Schritt 1 Die Chickenwings abwaschen und abtupfen

---

Schritt 2 Eine Marinade aus dem THOMY Ingwer-Senf, Honig und der Sojasauce anrühren und die Chickenwings damit marinieren

---

Schritt 3 Bei 175 °C im vorgeheiztem Ofen 25–30 Minuten backen

---

Schritt 4 Das Kraut in feine Streifen schneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren und abschmecken. En Guete! So viel Glück solltest du unbedingt festhalten – und zwar auf einem Foto. Poste ein Bild von deinem Chickenwings-Chäferfäscht und teile die Freude auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy