**Kippenvleugeltjes met sinaasappel en gember van Gordon Ramsay**

Nodig:

plantaardige olie om te bakken

6-8 sjalotten, in plakjes

4 teentjes knoflook, in plakjes

2 stengels citroengras, gekneusd

5 cm gemberwortel, in luciferreepjes

de dunne schil en het sap van 2 sinaasappels

150 gram kristalsuiker

2 eetlepels vissaus

1 kg kippenvleugels

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verhit de olie in een pan, voeg de sjalotten, knoflook, het citroengras, de gember en sinaasappelschil toe en bak alles in 2-3 minuten zacht. Voeg de suiker, 160 ml water, sinaasappelsap en de vissaus toe en laat alles oplossen. Laat het mengsel inkoken en binden. Dit duurt ca. 3-4 minuten, de sausmoet stroperig worden. Neem de pan van het vuur en zet hem opzij. Zet voor de kip een grote koekenpan op hoog vuur en voeg 3-4 eetlepels plantaardige olie toe. Kruid de kip met peper en zout en bak de stukken dan in gedeelten in 3 minuten bruin. Leg de kippenvleugels in een ovenschaal, schenk de karamelsaus erover en wentel de kip dan goed door de saus. Bak de vleugels in 40-45 minuten goudbruin en kleverig in de oven. Bestrijk de kippenvleugels halverwege de baktijd met wat saus. Haal de kippenvleugels uit de oven, breng ze op smaak met wat zeezout en geplette zwarte peperkorrels. Serveer ze met wat saus erover.