**Vietnamese Fish Sauce Chicken Wings**

Nodig:

900 gram kippenvleugels

1 kopje rijstmeel of maïsmeel (maïzena)

Olie voor frituren

*Marinade voor de chicken wings:*

2 eetlepels Chinese kookwijn

2 theelepels vers gemalen zwarte peper

1 theelepel gember, gehakt

1 theelepel Chinese kipkruiden of MSG (optioneel)

*Voor de saus:*

2 eetlepels koolzaadolie

4 teentjes knoflook, fijngehakt

2 groene rawit pepers, fijngehakt

1 rode rawi peper, fijngehakt

3 eetlepels vissaus

3 eetlepels limoensap

3 eetlepels suiker

2 eetlepels koriander, fijngehakt

Bereiding:

Roer de avond van tevoren de marinade-ingrediënten door elkaar in een grote mengkom. Voeg de kippenvleugels toe en meng alles door elkaar en zet in de koelkast. Haal de kip uit de marinade en bewaar de marinade die overblijft. Bestuif de kip met de bloem en schud eventueel overtollige bloem af. Verwarm nu ongeveer 5 cm olie in een wok en breng tot ongeveer 200 graden. Bak de kip in kleine hoeveelheden ongeveer 10 minuten of tot de kip knapperig en goudbruin is. Leg de gebakken kip op een bord, giet de wok leeg maar bewaar 1 eetlepel olie uit de wok. Als de olie erg vies is van de bloem, giet het dan allemaal weg, veeg je wok schoon en begin opnieuw met een eetlepel verse olie. Fruit de gehakte knoflook op middelhoog vuur lichtbruin en krokant. Kijk wel uit dat het niet verbrandt. Leg de gebakken knoflook op een bord en zet apart. Voeg nu de pepers toe aan de wok en bak ongeveer een minuut. Roer de bewaarde marinade, limoensap, vissaus en suiker erdoor en laat een paar minuten pruttelen om in te dikken. Breng de gebakken kippenvleugels en knoflook terug naar de wok en roer alles door elkaar om de kip te bedekken. Serveer direct gegarneerd met de gehakte koriander.