

# Cola kippenvleugeltjes

Cola-kip is een gemakkelijk en leuk gerecht om zelf te maken. Het is vooral geschikt voor beginners, want het kan bijna niet misgaan en is vooral lekker!

Ingrediënten:

Verse kippenvleugeltjes (10x)  
Knoflook (2 teentjes, in stukken gesneden)  
Ster-anijs (1x)  
Verse gember-wortel (stuk van +/- 2cm)  
Optioneel: 2 gedroogde chilipepers  
Sojasaus light (1 eet-lepel)  
Groot glas cola  
Keukenpapier  
Zonnebloemolie (2 eet-lepels)  
Wok of grote bakpan



Bereiding:

Voeg de kippenvleugels toe aan ruim kokend water, en kook 1 minuut  
Giet het water af en dep de kip droog met een stuk keukenpapier  
Verwarm de olie op hoog vuur, en bak de kip goudbruin  
Voeg de sojasaus, stukjes knoflook, steranijs, (evt. de chilipepers) en gember toe.  
Giet de cola in de pan totdat het vlees net onderstaat  
Kook het geheel goed door op middelhoog vuur, totdat de cola grotendeels verdampt is, roer regelmatig  
Als de cola is ingedikt tot een karamelsausje zijn de cola vleugeltjes klaar.  
Let op, niet aan laten branden!  
Veel plezier en eet smakelijk!

Tip: deze bereidingswijze werkt ook goed met drumsticks en spareribs.

Kijk ook op: [www.pcstef.nl](http://www.pcstef.nl)