**Sweet chili kippenvleugeltjes**



**Ingrediënten: 4 personen**

* 4 eetlepels chilisaus , 1 theelepel paprikapoeder
* 4 eetlepels honing , 3 eetlepels balsamicoazijn,
* 1 kilogram kippenvleugel
* 1 kilogram ovenfriet
* pindasaus (bakje) of knoflooksaus (bakje)

**Bereiden:**

1. Verwarm de ovengrill. Meng de chilisaus, honing en balsamicoazijn.
2. Leg de kippenvleugels op een bakplaat met bakpapier en rooster ze in de over circa 5 minuten per kant.
3. Zet de oventemperatuur op 200 graden. Leg de kippenvleugels in een lage ovenschaal en besprenkel ze met de zoete chilisaus. Schud of schep even om en zet de schaal op het ovenrooster.
4. Vervang het bakpapier op de bakplaat, leg de ovenfriet erop en bak de kippenvleugeltjes en friet in lagen circa 15 minuten in de oven. Schep halverwege een keer om.
5. Bestrooi de friet voor het serveren met paprikapoeder en zout. Serveer de knoflook of pindasaus erbij.