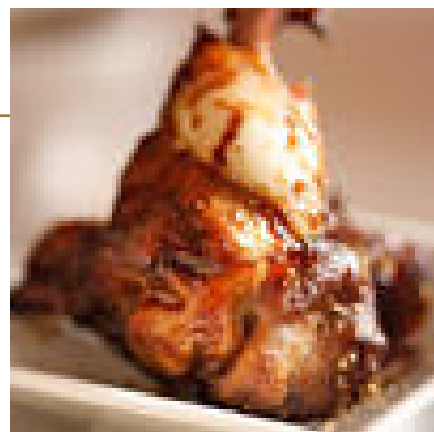


焦糖鸡翅配柑桔

准备时间：30分钟 腌制酱汁：2小时

烹饪时间：15分钟



4人份所需材料

- 16个鸡翅膀
- 1汤匙酱油
- 2汤匙枫糖浆
- 1汤匙橄榄油
- 1个鲜橙榨成的橙汁
- 1个柠檬榨成的柠檬汁
- 1瓣大蒜
- 2个丁香
- 胡椒

将大蒜去皮并切片，与酱油、枫糖浆、柑橘汁、橄榄油、丁香、胡椒粉混合在一起。从关节处将鸡翅切断，留下肉最多的部分。沿着骨头方向将鸡肉堆成小腿的样子，然后放在深盘里，淋上酱汁，放置2小时。将鸡翅放入锅中加热15分钟，翻转几次，让糖均匀地裹满鸡翅，收汁到合适程度即可食用。