

蜜汁照烧烤鸡翅



原料:

- 6 只鸡翅，切小块
- 3/4 杯照烧汁（teriyaki sauce）
- 2 茶勺蜂蜜
- 1 茶勺姜粉

做法:

取 1/2 杯的照烧汁，加入姜粉和蜂蜜，然后将鸡翅放入酱汁中，拌匀，密封，放冰箱腌一晚上。

第二天取出鸡翅，放到烤架上，送入预热到 425F/218 度的烤箱，烤 40 到 50 分钟左右。

烤鸡翅的同时，将剩下的 1/4 杯照烧汁用小火慢慢煮到浓稠，在烤鸡翅的过程中分三四次刷到鸡翅上。

提示:

图片中的照烧汁是我在这里唯一能买到的牌子，个人觉得有点儿偏咸，所以加了 2 茶勺蜂蜜，对其他牌子的照烧汁未必适用，还请自己酌情增减。