

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 12 middelgrote kippenvleugels (ongeveer 1 kg)
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 1 middelgrote rode ui (150 gram) fijn gesneden
- 6 teentjes knoflook
- 1 rode peper, fijngehakt
- 1 eetlepel milde paprikapoeder
- 1 theelepel pittige paprikapoeder
- 1 eetlepel bruine suiker
- 50 ml olijfolie
- 2 eetlepels vers gehakt oregano

Bereiden

Verwijder de uiteinden van de kippen vleugel (dus de vleugel gewrichten van elkaar halen)
Meng in een kom de kip met de azijn, ui, knoflook, peper, paprikapoeders, de suiker en de olie.
Zet de kom goed afgedekt ongeveer 4 uur in de koelkast. Zelf maak ik dit gerecht meestal de avond van tevoren, dan staat het een hele nacht lekker te marineren. Verwarm de oven voor op ongeveer 180 - 190 graden en leg het kippen mengsel in een ovenschaal (hoeft niet ingevet)
Laat dit ongeveer 1 uur in de oven. Check af en toe even of het vlees lekker bruin en gaar is.
Leg ze daarna op een platte schaal en strooi de oregano er over.