

Koreansk fried chicken med kimchisaus

total tid **45 min.** 20 min. tilberedningstid 25 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Kylling:

- 1 kg** kyllinglår, uten skinn og bein, skåret i middels store biter
- 200 g** maisstivelse
- 100 g** hvetemel
- 5 g** malt ingefær
- 5 g** malt pepper
- 5** egg, pisket
- 1 liter** olje til frityrsteking
- 5 dl** [Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi](#)
- 150 g** honning
- 25 g** hvitløk (5 fedd), finhakket
- Tilbehør:**
- 1 kg** tteokbokki riskaker, kokt
- Garnityr:**
- 50 g** hvite sesamfrø, ristet
- Vårløk, finsnittet

TILBEREDNING

Steg 1

Overtrekk kyllingbitene i en blanding av maisstivelse, hvetemel, ingefær og pepper. Dypp dem i pisket egg, og overtrekk dem i melblandingen på nytt for å lage et sprøtt trekk.

Steg 2

Varm opp oljen i en dyp panne eller gryte til 175 °C. Friter kyllingbitene i 5–6 minutter til de er gyllenbrune. La dem renne av på tørkepapir. Varm opp oljen igjen til 175 °C og friter kyllingen i ytterligere 4–5 minutter til den blir ekstra sprø og fin.

Steg 3

Varm opp Kikkoman Kimchi Chili Sauce med honning og hvitløk i en egen panne. La den småkoke forsiktig, og tilsett deretter den friterte kyllingen og rør godt om til den er jevnt overtrukket.

Steg 4

Server med varm tteokbokki og dryss over sesamfrø og vårløk.