

Spicy kyllingpopcorn

total tid **90 min.**

INGREDIENSER

10 porsjoner

Kylling:

2,5 kg	kyllingfilet
500 dl	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
5 dl	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
5	fedd hvitløk, hakket
2 ss	konsentrert tomatpuré
200 dl	rice wine for cooking
2 dl	risvin til matlaging
1 ts	femkrydder

Panering:

500 g	potetstivelse
2 liter	matolje til steking
250 g	eggehvite
300 g	brødsmuler

Krydder:

1 ts	sichuanpepper
1 ts	svart pepper
4 ts	salt
1 ts	femkrydder
2 ts	sterk paprika
1 ss	hvite sesamfrø
1 ss	svarte sesamfrø
100 g	thaibasilikum

TILBEREDNING

Steg 1

Kylling: Skjær kyllingen i biter og legg i en bolle. Tilsett hvitløk, femkrydder, Kikkoman Teriyaki Marinade, tomatpuré og risvin. Bland godt og la det marinere i minst 1 time.

Panering og krydder: Rist krydderne i en tørr panne. Kvern deretter til pulver eller knus i en morter. Hakk thaibasilikumen. Ta kyllingen ut av marinaden og sil av. Tilsett eggehviten og stivelsen og bland godt. Dekk kyllingbitene med brødsmuler og stek dem til de er gyllenbrune. Stek deretter basilikumbladene til de er sprø.

Servering: Dryss krydder og basilikum over kyllingen.