

Fritert kylling karaage i koreansk stil

total tid **25 min.** 10 min. tilberedningstid 10 min. koketid 5 min. marineringsstid

Næringsinnhold (per porsjon):
4.474 kJ / 1.071 kcal

Fett: **63,5 g** Protein: **50,5 g**
Karbohydrater: **66,7 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

500 g	kyllinglår, uten bein
50 g	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
50 g	sake (risvin)
1	fedd hvitløk, skivet
100 g	potetstivelse
100 g	hvetemel
750 dl	vegetabilsk olje
100 g	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil</u>
0,5 ts	sesamfrø
30 g	vårløk, hakket

TILBEREDNING

Steg 1

500 g kyllinglår, uten bein - **50 g** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **50 g** sake (risvin) - **1** fedd hvitløk, skivet

Skjær kyllingkjøttet i biter på ca. 50 g. Legg dem i en bolle. Tilsett Kikkoman Soyasaus og sake i like deler, sammen med skivet hvitløk. Bland godt og la stå til marineringsstid.

Steg 2

100 g potetstivelse - **100 g** hvetemel
Bland potetstivelse og hvetemel i like deler. Vend hvert marinerte kyllingstykke godt i melblandingen.

Steg 3

750 dl vegetabilsk olje
Varm opp oljen til 170 °C. Friter kyllingen i 3 minutter. Ta kyllingen ut av oljen og la den hvile i 3 minutter.

Steg 4

Øk oljetemperaturen til 180 °C. Friter kyllingen igjen i 1 minutt til den er sprø og gyllenbrun.

Steg 5

100 g Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil - **0,5 ts** sesamfrø - **30 g** vårløk, hakket
Vend de nyfriterte kyllingbitene i Kikkoman Teriyaki Koreansk BBQ-Saus til de er godt overtrukket. Topp med sesamfrø og vårløk og server straks.