KIKKOMAN

Sprø koreansk fried chicken

total tid **40 min.** **10 min.** tilberedningstid **30 min.** koketid

INGREDIENSER

3 porsjoner

750 g	kyllingvinger
2 klype	nymalt pepper
3 ss	finhakket ingefær
150 g	maisstivelse
2 ts	bakepulver
1,5 liter	vegetabilsk olje til fritering
2	røde chilier, skåret i små ringer
3 ss	eplecidereddik
2,25 dl	Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil
1 ss	ristede sesamfrø

TILBEREDNING

Steg 1

750 g kyllingvinger - **2 klype** nymalt pepper - **3 ss** finhakket ingefær - **150 g** maisstivelse - **2 ts** bakepulver

Krydre kyllingen med ingefær og pepper. Bland maisstivelse og bakepulver, vend lårfileten inn i blandingen, og rist av det overflødige.

Steg 2

1,5 liter vegetabilsk olje til fritering

Varm opp oljen til 175 °C i en stor wokpanne. Friter kyllingen i 10 minutter til den er lys gyllenbrun. Ta den ut av oljen, skru av varmen, la kyllingen renne av, og la den hvile i 10–15 minutter.

Steg 3

Varm opp oljen til 175 °C igjen og friter kyllingen for annen gang i 10 til 12 minutter til den blir mørk gyllenbrun og veldig sprø.

Steg 4

2 røde chilier, skåret i små ringer - **3 ss** eplecidereddik - **2,25 dl** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil - **1 ss** ristede sesamfrø

Varm opp chiliringene med eplecidereddik og Kikkoman Teriyaki Koreansk BBQ-Saus i en stor panne. Gi teriyakiblandingen et oppkok i pannen og ta den deretter av varmen. Tilsett kyllingen og rør godt til den er jevnt overtrukket av saus. Dryss over sesamfrø og server varm.