

Koreansk friterad kyckling med kimchisås

Total tid **45 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till kycklingen:

- 1 kg** kycklinglår, benfria och skinnfria, skurna i medelstora bitar
- 200 g** majsstärkelse
- 100 g** vetemjöl
- 5 g** malen ingefära
- 5 g** malen peppar
- 5** ägg, uppvispade
- 1 liter** olja till fritering
- 500 ml** [Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi](#)
- 150 g** honung
- 25 g** vitlök (5 klyftor), finhackade

Tillbehör:

- 1 kg** tteokbokki riskakor, kokta

Garnering:

- 50 g** vita sesamfrön, rostade
Salladslök, finhackad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Täck kycklingbitarna med en blandning av majsstärkelse, vetemjöl, ingefära och peppar. Doppa dem i de uppvispade äggen och täck dem sedan igen i mjölblandningen för att skapa en krispig yta.

Steg 2

Värm oljan i en djup panna eller gryta till 175 °C. Stek kycklingbitarna i 5–6 minuter tills de är gyllenbruna. Låt rinna av på hushållspapper. Värm oljan igen till 175 °C och stek kycklingen i ytterligare 4–5 minuter tills den är perfekt krispig.

Steg 3

Värm Kikkoman Kimchi chilisås med honung och vitlök i en separat panna. Låt det sjuda försiktigt, tillsatt sedan den stekta kycklingen och vänd noggrant tills den är jämnt täckt.

Steg 4

Servera med varm tteokbokki och strö över sesamfrön och salladslök.