

Kryddiga kycklingpopcorn

Total tid **90 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Kyckling:

2,5 kg kycklingbröstfiléer

500 ml Kikkoman Teriyaki marinad

5 vitlöksklyftor, hackade

2 msk tomatpuré

200 ml risvin för matlagning

1 tsk "five-spice" pulver

Panering:

500 g potatismjöl

2 liter matolja till fritering

250 g äggvita

300 g ströbröd

Kryddor:

1 tsk Szechuan peppar

1 tsk svartpeppar

4 tsk salt

1 tsk "five-spice" pulver

2 tsk "hot" paprikapulver

1 msk vita sesamfrön

1 msk svarta sesamfrön

100 g thailändsk basilika

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Kyckling: Skär kycklingen i bitar och lägg i en skål. Blanda väl med vitlök, five-spice pulver, Kikkoman Teriyaki marinad, tomatpuré och risvin. Marinera i minst 1 timme.

Panering och kryddor: Rosta kryddorna torrt, mal sedan till ett pulver eller stöt i en mortel. Hacka Thai basilika. Ta bort kycklingen från marinaden och låt rinna av. Tillsätt äggvita och potatismjöl och blanda noggrant, täck sedan med ströbröd och stek tills de är gyllenbruna. Stek sedan basilikabladen tills de är knapriga.

Till servering: Strö kyckling med krydda och basilika.