KIKKOMAN

Krispig koreansk friterad kyckling

Total tid **40 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

3 Portioner

750 g	kycklingvingar
2 nypa	nymalen peppar
3 msk	finhackad ingefära
150 g	majsstärkelse
2 tsk	bakpulver
1,5 liter	matolja för fritering
2	röda chilifrukter, skurna i små ringar
3 msk	äppelcidervinäger
225 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil
1 msk	rostade sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

750 g kycklingvingar - **2 nypa** nymalen peppar - **3 msk** finhackad ingefära - **150 g** majsstärkelse - **2 tsk** bakpulver
Krydda kycklingen med ingefära och peppar. Blanda majsstärkelse och bakpulver, vänd låren i blandningen och skaka sedan bort det som blir överflödigt.

Steg 2

1,5 liter vegetabilisk olja för fritering
Värm oljan i en stor wokpanna till 175 °C. Fritera kycklingen i 10 minuter tills den är gyllenbrun. Ta upp ur oljan, stäng av värmen, häll av vattnet från kycklingen och låt den vila i 10–15 minuter.

Steg 3

Värm oljan till 175 °C igen och stek kycklingen en andra gång i 10 till 12 minuter tills den är gyllenbrun och mycket krispig.

Steg 4

2 röda chilifrukter, skurna i små ringar - **3 msk** äppelcidervinäger - **225 ml** Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil - **1 msk** rostade sesamfrön
Värm chilin tillsammans med äppelcidervinägern och Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil i en stor panna. Koka upp teriyakiblandningen och ta sedan bort från värmen. Tillsätt kycklingen och blanda väl tills den är jämnt täckt av såsen. Strö över sesamfrön och servera varmt.