

Krispig kycklingkaraage i koreansk stil

Total tid **25 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 10 Min. Tillagningstid 5 Min. Tid för marinerings

Näringsinnehåll (per portion):
4.474 kJ / 1.071 kcal

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

INGREDIENSER

2 Portioner

500 g	kycklinglår
50 g	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
50 g	sake (risvin)
1	vitlösklyfta, skivad
100 g	potatisstärkelse
100 g	vetemjöl
750 ml	vegetabilisk olja
100 g	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil</u>
0,5 tsk	sesamfrön
30 g	hackad salladslök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

500 g kycklinglår, benfria - **50 g** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **50 g** sake (risvin) - **1** vitlösklyfta, skivad

Skär kycklinglåren i bitar om cirka 50 g. Lägg kycklingen i en skål. Tillsätt Kikkoman sojasås och sake i förhållandet 1:1, tillsammans med den skivade vitlöken. Blanda väl och låt marinera.

Steg 2

100 g potatisstärkelse - **100 g** vetemjöl
Blanda potatisstärkelse och vetemjöl i förhållandet 1:1. Vänd varje marinerad kycklingbit noggrant i mjölblandningen.

Steg 3

750 ml vegetabilisk olja
Värm oljan till 170 °C. Friterar kycklingen i 3 minuter. Ta upp kycklingen ur oljan och låt den stå i 3 minuter.

Steg 4

Öka oljetemperaturen till 180 °C. Friterar kycklingen igen i 1 minut tills den är krispig och gyllenbrun.

Steg 5

100 g Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil - **0,5 tsk** sesamfrön - **30 g** hackad salladslök
Blanda de nyfriterade kycklingbitarna med Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil tills de är väl täckta. Toppa med sesamfrön och salladslök och servera omedelbart.