KIKKOMAN

Koreaanse gefrituurde kip met kimchisaus

totale tijd **45 min.** **20 min.** voorbereidingstijd **25 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de kip:

1 kg	kippendijen, zonder botten en zonder vel, in middelgrote stukken gesneden
200 g	maïzena
100 g	tarwebloem
5 g	gemalen gember
5 g	gemalen peper
5	eieren, geklopt
1 l	frituurolie
500 ml	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
150 g	honing
25 g	knoflook (5 teentjes), fijngehakt

Side:

1 kg	tteokbokki-rijstkoekjes, gekookt

Garnering:

50 g	witte sesamzaadjes, geroosterd
	Fijngesneden lente-ui

VOORBEREIDING

Stap 1

Bestrooi de stukken kip met een mengsel van maïzena, tarwebloem, gember en peper. Doop ze in de geklopte eieren en bestrooi ze vervolgens opnieuw met het bloemmengsel om een knapperig laagje te creëren.

Stap 2

Verhit de olie in een diepe pan of pot tot 175 °C. Bak de stukken kip 5-6 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Verhit de olie opnieuw tot 175 °C en bak de kip nog eens 4-5 minuten tot hij perfect knapperig is.

Stap 3

Verhit in een aparte pan de Kikkoman Kimchi Chilisaus met de honing en knoflook. Laat het zachtjes sudderen, voeg dan de gebakken kip toe en schep goed om tot alles gelijkmatig bedekt is.

Stap 4

Serveer met warme tteokbokki en bestrooi met sesamzaadjes en lente-ui.