

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.