

Knapperige kip karaage op Koreaanse wijze

totale tijd **25 min.** 10 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd 5 min. marineertijd

Voedingswaarde (per portie):

4.474 kJ / 1.071 kcal

Vetten: **63,5 g** Eiwitten: **50,5 g**

Koolhydraten: **66,7 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

500 g	kippendijen
45 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
50 g	sake (rijstwyn)
1	teentje knoflook, in plakjes
100 g	aardappelzetmeel
100 g	bloem
750 ml	plantaardige olie
70 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus in Koreaanse Stijl</u>
0,5 tl	sesamzaad
30 g	lente-ui, fijngehakt

VOORBEREIDING

Stap 1

500 g kippendijen, zonder bot - **45 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **50 g** sake (rijstwyn) - **1** teentje knoflook, in plakjes
Snijd de kippendijen in stukken van ongeveer 50 g. Doe de kip in een kom. Voeg de Kikkoman-sojasaus en sake in een verhouding van 1:1 toe, samen met de in plakjes gesneden knoflook. Meng goed en laat marinieren

Stap 2

100 g aardappelzetmeel - **100 g** bloem
Meng het aardappelzetmeel en de bloem in een verhouding van 1:1. Haal elk gemarineerd stukje kip grondig door het bloemmengsel.

Stap 3

750 ml plantaardige olie
Verhit de olie tot 170 °C. Frituur de kip 3 minuten. Haal de kip uit de olie en laat 3 minuten rusten.

Stap 4

Verhoog de temperatuur van de frituurolie tot 180 °C. Frituur de kip nogmaals 1 minuut tot hij knapperig en goudbruin is.

Stap 5

70 ml Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus in Koreaanse Stijl - **0,5 tl** sesamzaad - **30 g** lente-ui, fijngehakt
Meng de vers gebakken stukjes kip met de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus in Koreaanse Stijl tot ze goed bedekt zijn. Bestrooi met de sesamzaadjes en de lente-ui en serveer direct.

