

Knapperige Koreaanse gefrituurde kip

totale tijd **40 min.** 10 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

3 porties

750 g	kipvleugels
2 snufjes	versgemalen peper
3 el	fijngehakte gember
150 g	maïzena
2 tl	bakpoeder
1,5 l	plantaardige olie om te frituren
2	rode chilipepers, in kleine ringetjes gesneden
3 el	appelazijn
225 ml	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style</u>
1 el	geroosterde sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

750 g kipvleugels - **2 snufjes** versgemalen peper - **3 el** fijngehakte gember - **150 g** maïzena - **2 tl** bakpoeder
Meng de maïzena en het bakpoeder, wentel de dijen door het mengsel en schud het overtollige mengsel eraf.

Stap 2

1,5 l plantaardige olie om te frituren
Verhit de olie in een grote wok tot 175 °C. Frituur de kip 10 minuten tot hij licht goudbruin is. Haal de kip uit de olie, zet het vuur uit, laat de kip uitlekken en laat hem 10-15 minuten rusten.

Stap 3

Verhit de olie opnieuw tot 175 °C en bak de kip nogmaals 10 tot 12 minuten tot hij diep goudbruin en zeer knapperig is.

Stap 4

2 red chillies, cut into small rings - **3 el** apple cider vinegar - **225 ml** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style - **1 el** roasted sesame seeds
Verhit in een grote pan de chiliringetjes samen met de appelazijn en de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus in Koreaanse stijl. Breng het teriyakimengsel aan de kook en haal het dan van het vuur. Voeg de kip toe en schep goed om tot alles gelijkmatig met saus bedekt is. Bestrooi met de sesamzaadjes en serveer warm.