

# Koreansk stegt kylling med kimchisauce

Samlet tid **45 min.** 20 min. Arbejdstid **25 min.** Tilberedningstid

## INGREDIENSER

10 Portioner

### Kylling:

**1 kg** kyllingelår, udbenet og uden skind, skåret i mellemstore stykker

**200 g** majsstivelse

**100 g** hvedemel

**5 g** stødt ingefær

**5 g** stødt peber

**5** æg, sammenpisket

**1 liter** olie til dybstegning

**500 ml** [Kikkoman krydret chilisauce til kimchi](#)

**150 g** honning

**25 g** hvidløg (5 fed), finthakket

### Tilbehør:

**1 kg** tteokbokki riskager, tilberedt

### Pynt:

**50 g** hvide sesamfrø, ristede  
Forårsløg, i tynde skiver

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Vend kyllingestykkerne i en blanding af majsstivelse, hvedemel, ingefær og peber. Vend dem i sammenpiskede æg, og vend dem i melblandingen igen for at få en sprød panade.

### Step 2

Opvarm olien i en høj pande eller gryde til 175 °C, og steg kyllingestykkerne i 5-6 minutter, indtil de er gyldenbrune. Lad dem dryppe af på lidt køkkenrulle. Opvarm olien igen til 175 °C, og steg kyllingen i yderligere 4-5 minutter, indtil de har fået en perfekt sprødhed.

### Step 3

I en anden pande opvarmes Kikkoman kimchi chilisauce med honning og hvidløg. Lad saucen simre let, tilsæt den stegte kylling, og vend den i saucen, indtil det hele er dækket.

### Step 4

Server retten med lun tteokbokki, og drys med sesamfrø og forårsløg.