KIKKOMAN

Sprød koreansk kylling

Samlet tid **40 min.** **10 min.** Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

3 Portioner

750 g	kyllingevinger
2 nip	knivspidser friskkværnet peber
3 spsk.	finthakket ingefær
150 g	majsstivelse
2 tsk.	bagepulver
1,5 liter	planteolie til dybstegning
2	røde chilier, skåret i små ringe
3 spsk.	æblecidereddike
225 ml	Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil
1 spsk.	ristede sesamfrø

FREMGANGSMÅDE

Step 1

750 g kyllingevinger - **2 nip** friskkværnet peber - **3 spsk.** finthakket ingefær - **150 g** majsstivelse - **2 tsk.** bagepulver

Krydr kyllingekødet med ingefær og peber. Bland majsstivelse og bagepulver, vend kyllingekødet i blandingen, og ryst det overskydende af kødet.

Step 2

1,5 liter planteolie til dybstegning

Opvarm olien i en stor wok til 175°C. Dybsteg kyllingestykkerne i 10 minutter, indtil de er let gyldenbrune. Tag kyllingestykkerne op af olien, skru ned for varmen, lad dem dryppe af, og lad dem hvile i 10-15 minutter.

Step 3

Opvarm olien til 175°C igen, og steg kyllingekødet for anden gang i 10-12 minutter, indtil det er gyldent og ekstra sprødt.

Step 4

2 røde chilier, skåret i små ringe - **3 spsk.** æblecidereddike - **225 ml** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil - **1 spsk.** ristede sesamfrø

Steg chiliskiver i en stor pande sammen med æblecider og Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil. Bring teriyaki-blandingen i kog, og fjern den derefter fra varmen. Tilsæt kylling, og vend det godt sammen, indtil alt er jævnt dækket af saucen. Drys med sesamfrø, og server retten varm.