

# Sprød kylling karaage i koreansk stil

Samlet tid **25 min.** 10 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid 5 min. Marineringsstid

Næringsindhold:  
**4.474 kJ / 1.071 kcal**

Fedt: **63,5 g** Protein: **50,5 g**  
Kulhydrater: **66,7 g**

## INGREDIENSER

2 Portioner

<b>500 g</b>	kyllingelår
<b>50 g</b>	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
<b>50 g</b>	sake (risvin)
<b>1</b>	fed hvidløg, i skiver
<b>100 g</b>	kartoffelstivelse
<b>100 g</b>	hvedemel
<b>750 ml</b>	planteolie
<b>100 g</b>	<u>Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil</u>
<b>0,5 tsk.</b>	sesamfrø
<b>30 g</b>	forårsløg, hakket

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

**500 g** kyllingelår - **50 g** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **50 g** sake (risvin) - **1** fed hvidløg, i skiver  
Skær kyllingelår i stykker på ca. 50 g. Anret kyllingen i en skål. Tilsæt Kikkoman sojasauce og sake i forholdet 1:1 sammen med det skiveskårne hvidløg. Bland det hele godt sammen, og lad kyllingen marinere.

### Step 2

**100 g** kartoffelstivelse - **100 g** hvedemel  
Bland kartoffelstivelse og hvedemel i forholdet 1:1. Vend hvert marinerede stykke kylling i blandingen.

### Step 3

**750 ml** planteolie  
Opvarm olien til 170 °C. Dybsteg kyllingen i 3 minutter. Fjern kyllingen fra olien, og lad den dryppe af i 3 minutter.

### Step 4

Og oliens temperatur til 180 °C. Dybsteg kyllingen i endnu 1 minut, indtil den er sprød og gyldenbrun.

### Step 5

**100 g** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil - **0,5 tsk.** sesamfrø - **30 g** forårsløg, hakket  
Vend de friskstegte kyllingestykker i Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil, indtil de er dækket af glazen. Drys sesamfrø og forårsløg over, og server retten med det samme.