KIKKOMAN

Koreański smażony kurczak z sosem kimchi

Czas ogółem **45 min** **20 min** Czas przygotowania **25 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Kurczak:

1 kg	udek kurczaka, bez kości i skóry, pokrojonych na średniej wielkości kawałki
200 g	mąki kukurydzianej
100 g	mąki pszennej
5 g	mielonego imbiru
5 g	mielonego pieprzu
5	jajek, roztrzepanych
1 l	oleju do smażenia
500 ml	Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
150 g	miodu
25 g	czosnku (5 ząbków), drobno posiekanego

Dodatkowo:

1 kg	klusek ryżowych tteokbokki, ugotowanych

Przybranie:

50 g	białego sezamu, uprażonego
	Dymka, drobno posiekana

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Obtocz kawałki kurczaka w mieszance mąki kukurydzianej, mąki pszennej, imbiru i pieprzu. Zanurz mięso w jajku, a następnie ponownie obtocz w mieszance mąki, aby uzyskać chrupiącą panierkę.

Krok 2

Rozgrzej olej do 175°C w głębokiej patelni lub garnku. Smaż kawałki kurczaka przez 5–6 minut, aż będą złocistobrązowe, a następnie odsącz na ręczniku papierowym. Ponownie rozgrzej olej do 175°C i smaż kurczaka przez kolejne 4–5 minut, aż będzie idealnie chrupiący.

Krok 3

Na osobnej patelni rozgrzej Sos z chili do kimchi Kikkoman z miodem i czosnkiem. Gotuj na wolnym ogniu, a następnie dodaj usmażonego kurczaka i dokładnie wymieszaj, aż mięso równomiernie pokryje się sosem.

Krok 4

Posyp sezamem i dymką i podawaj z ciepłymi tteokbokki.