

Корейский жареный цыпленок с соусом кимчи

Общее время 45 мин 20 мин Время подготовки 25 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для курицы:

1 кг куриных бедер без костей и кожи, нарезанных на средние кусочки

200 г кукурузного крахмала

100 г пшеничной муки

5 г молотого имбиря

5 г молотого перца

5 яиц, взбитых

1 л растительного масла для фритюра

500 мл острого чили соуса
Кимчи Kikkoman

150 г меда

25 г чеснока (5 зубчиков), мелко нарезанного

Гарнир:

1 кг рисовых палочек токпокки, приготовленных

Украшение:

50 г белого кунжута, обжаренного
Зеленый лук, мелко нарезанный

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Обваляйте кусочки курицы в смеси крахмала, муки, имбиря и перца. Окуните во взбитые яйца, затем снова обваляйте в мучной смеси, чтобы получилась хрустящая корочка.

Шаг 2

Нагрейте масло в глубокой сковороде или кастрюле до 175°C. Обжарьте кусочки курицы 5–6 минут до золотистого цвета. Выложите на бумажное полотенце, чтобы стекло масло. Снова нагрейте масло до 175°C и жарьте курицу еще 4–5 минут до идеальной хрустящей корочки.

Шаг 3

В отдельной сковороде нагрейте чили соус Кимчи Kikkoman с медом и чесноком. Дайте ему слегка покипеть, затем добавьте жареную курицу и тщательно перемешайте, чтобы она равномерно покрылась соусом.

Шаг 4

Подавайте с тёплыми токпокки и посыпьте кунжутом и зеленым луком.