KIKKOMAN

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.