

Попкорн из курицы в специях

Общее время 90 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Курица:

2,5 кг	куриного филе
500 мл	<u>маринада Терияки</u> <u>Kikkoman</u>
5	измельченных зубчиков чеснока
2 ст. л.	томатной пасты
200 мл	рисового вина для готовки
1 ч. л.	приправы «Пять Специй»

Панировка:

500 г	картофельного крахмала
2 л	растительного масла для жарки
250 г	яичных белков
300 г	панировочных сухарей

Специи:

1 ч. л.	сычуаньского перца
1 ч. л.	чёрного перца
4 ч. л.	соли
1 ч. л.	приправы «Пять Специй»
2 ч. л.	острой паприки
1 ст. л.	семян белого кунжута
1 ст. л.	семян черного кунжута
100 г	тайского базилика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Курица: Нарежьте курицу на кусочки и положите в миску. Хорошо перемешайте с чесноком, приправой «Пять Специй», маринадом Терияки Kikkoman, томатной пастой и рисовым вином. Маринуйте не менее 1 часа.

Панировка и специи: Обжарьте специи в сухом виде, затем измельчите в порошок или растолките в ступке. Нарежьте тайский базилик. Выньте курицу из маринада и слейте его остатки. Добавьте яичный белок и крахмал, тщательно перемешайте, затем обваляйте в сухарях и обжарьте до золотистой корочки. Затем обжарьте листья базилика до хруста.

Подача: Посыпьте курицу специями и базиликом.