

Хрустящая курица карааге по-корейски

Общее время 25 мин 10 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления 5 мин
Время маринования

Пищевая ценность (на порцию):
4 474 кДж / 1 071 ккал

Жиры: 63,5 г Белки: 50,5 г
Углеводы: 66,7 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

500 г	филе куриного бедра
50 мл	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
50 г	сакэ (рисового вина)
1	зубчик чеснока, нарезанный слайсами
100 г	картофельного крахмала
100 г	пшеничной муки
750 мл	растительного масла
100 мл	<u>барбекю-соуса Терияки</u> <u>Kikkoman по-корейски</u>
0,5 ч. л.	кунжута
30 г	зеленого лука, мелко нарезанного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

500 г филе куриного бедра - **50 г соевого соуса** натурального брожения Kikkoman - **50 г** сакэ (рисового вина) - **1** зубчик чеснока, нарезанный слайсами

Нарежьте курицу на кусочки весом примерно 50 г каждый. Поместите курицу в миску. Добавьте соевый соус Kikkoman и сакэ в соотношении 1:1, а также нарезанный чеснок. Хорошо перемешайте и оставьте мариноваться.

Шаг 2

100 г картофельного крахмала - **100 г** пшеничной муки

Смешайте картофельный крахмал и пшеничную муку в соотношении 1:1. Тщательно обваляйте каждый замаринованный кусочек курицы в мучной смеси.

Шаг 3

750 мл растительного масла

Нагрейте масло до 170°C. Обжарьте курицу во фритюре в течение 3 минут. Выньте курицу из масла и дайте ей постоять 3 минуты.

Шаг 4

Нагрейте масло до 180°C. Обжарьте курицу еще раз в течение 1 минуты до образования хрустящей корочки и золотистого цвета.

Шаг 5

100 г барбекю-соуса Терияки Kikkoman по-корейски - **0,5 ч. л.** кунжута - **30 г** зеленого лука,

мелко нарезанного

Полейте только что обжаренные кусочки курицы барбекю-соусом Терияки Kikkoman по-корейски, чтобы они хорошо пропитались. Посыпьте кунжутом и зеленым луком и сразу подавайте.