KIKKOMAN

Хрустящая жареная курочка по-корейски

Общее время **40 мин** **10 мин** Время подготовки **30 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 порции

750 г	куриные крылышки
2 щепотки	свежемолотого перца
3 ст. л.	мелко нарезанного имбиря
150 г	кукурузного крахмала
2 ч. л.	разрыхлителя
1,5 л	растительного масла для фритюра
2	красных перца чили, нарезанных колечками
3 ст. л.	яблочного уксуса
225 мл	барбекю-соуса Терияки Kikkoman по-корейски
1 ст. л.	жареного кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

750 г куриные крылышки - **2 щепотки** щепотки свежемолотого перца - **3 ст. л.** мелко нарезанного имбиря - **150 г** кукурузного крахмала - **2 ч. л.** разрыхлителя
Приправьте курицу имбирём и перцем. Смешайте крахмал и разрыхлитель, обваляйте курицу в смеси, затем стряхните лишнее.

Шаг 2

1,5 л растительного масла для фритюра
Нагрейте масло в большом воке до 175°C. Обжарьте курицу в фритюре 10 минут до образования светло-золотистой корочки. Выньте из масла, выключите огонь, дайте лишней жидкости стечь и оставьте на 10-15 минут.

Шаг 3

Снова нагрейте масло до 175°C и обжарьте курицу во второй раз 10–12 минут, пока она не станет золотисто-коричневой и очень хрустящей.

Шаг 4

2 красных перца чили, нарезанных колечками - **3 ст. л.** яблочного уксуса - **225 мл** барбекю-соуса Терияки Kikkoman по-корейски - **1 ст. л.** жареного кунжута
В большой сковороде нагрейте колечки перца чили вместе с яблочным уксусом и барбекю-соусом Терияки Kikkoman по-корейски. Доведите смесь терияки до кипения, затем снимите с огня. Добавьте курицу и хорошо перемешайте, чтобы она равномерно покрылась соусом. Посыпьте кунжутом и подавайте горячим.