

# Korealaista frittikanaa kimchi-kastikkeella

kokonaisaika **45 min** 20 min esivalmistelut **25 min** valmistus

## AINEKSET

10 annosta

### Kana:

**1 kg** kanan reisipaloja, luuttomia ja nahattomia, leikattuna keskikokoisiksi paloiksi

**200 g** maissitärkkelystä

**100 g** vehnä jauhoa

**5 g** jauhettua inkivääriä

**5 g** jauhettua pippuria

**5** kananmunaa vatkattuna

**1 l** öljyä friteeraukseen

**500 ml** [Kikkoman mausteinen chilikastike kimchille](#)

**150 g** hunajaa

**25 g** valkosipulia (5 kynttä) silputtuna

### Lisuke:

**1 kg** pitkulaisia tteokbokki-riisikakkuja kypsennettyinä

### Koristelu:

**50 g** valkoisia seesaminsiemeniä paahdettuna  
Kevätsipulia ohuina siivuina

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Leivitä kanan palat seoksessa, jossa on maissitärkkelystä, vehnä jauhoa, inkivääriä ja pippuria. Kasta vatkattuihin kananmuniin ja kierittele sitten uudestaan jauhoseoksessa saadaksesi rapean kuorrutuksen.

### Vaihe 2

Kuumenna öljy syvässä pannussa tai kattilassa 175-asteiseksi. Friteeraa kanan paloja 5–6 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Valuta talouspaperin päällä. Kuumenna öljy uudelleen 175-asteiseksi ja friteeraa kanan paloja vielä 4–5 minuuttia, kunnes ne ovat täydellisen rapeita.

### Vaihe 3

Kuumenna toisella pannulla Kikkoman mausteinen chilikastike kimchille, hunaja ja valkosipuli. Anna kiehua hiljaa, lisää sitten friteerattu kana ja sekoita hyvin.

### Vaihe 4

Tarjoile lämpimän tteokbokkin kera ja koristele seesaminsiemeneillä ja kevätsipulilla.