

Rapea kana-karaage korealaisittain

kokonaisaika **25 min** 10 min esivalmistelut 10 min valmistus 5 min marinointi

Ravintosisältö (per annos):
4.474 kJ / 1.071 kcal

Rasva: **63,5 g** Proteiini: **50,5 g**
Hiilihydraatit: **66,7 g**

AINEKSET

2 annosta

500 g	kanan reisipaloja
50 ml	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
50 g	sakea (riisiviiniä)
1	valkosipulinkynsi siivuina
100 g	perunajauhoja
100 g	vehnäjauhoja
750 ml	kasviöljyä
100 ml	<u>Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike</u>
0,5 tl	seesaminsiemeniä
30 g	kevätsipulia silputtuna

VALMISTUS

Vaihe 1

500 g kanan reisipaloja - **50 g** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **50 g** sakea (riisiviiniä) - **1** valkosipulinkynsi siivuina
Leikkaa reisipalat noin 50 gramman paloiksi. Laita palat kulhoon ja lisää Kikkoman soijakastike, sake sekä valkosipuli. Sekoita hyvin ja jätä marinoitumaan.

Vaihe 2

100 g perunajauhoja - **100 g** vehnäjauhoja
Sekoita peruna- ja vehnäjauhot. Pyörittele marinoituja kananpaloja jauhoseoksessa.

Vaihe 3

750 ml kasviöljyä
Kuumenna öljy 170 asteiseksi. Friteeraa kananpaloja 3 minuuttia, nosta pois öljystä ja anna tekeytyä 3 minuuttia.

Vaihe 4

Kuumenna öljy 180 asteiseksi. Friteeraa kananpaloja uudestaan minuutin ajan, kunnes ne ovat rapeita ja kullanruskeita.

Vaihe 5

100 g Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike - **0,5 tl** seesaminsiemeniä - **30 g** kevätsipulia silputtuna
Pyörittele friteerattuja kananpaloja Kikkoman teriyaki BBQ-kastikkeessa. Ripottele palojen päälle seesaminsiemeniä sekä kevätsipulia ja tarjoile heti.