KIKKOMAN

Rapea korealainen frittikana

kokonaisaika **40 min** **10 min** esivalmistelut **30 min** valmistus

AINEKSET

3 annosta

750 g	kanansiipiä
2 hyppyselli	vastajauhettua
stä	mustapippuria
3 rkl	silputtua inkivääriä
150 g	maissitärkkelystä
2 tl	leivinjauhetta
1,5 l	kasviöljyä friteeraukseen
2	punaista chiliä leikattuna rinkuloiksi
3 rkl	omenasiiderietikkaa
225 ml	Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike
1 rkl	paahdettuja seesaminsiemeniä

VALMISTUS

Vaihe 1

750 g kanansiipiä - **2 hyppysellistä** vastajauhettua mustapippuria - **3 rkl** silputtua inkivääriä - **150 g** maissitärkkelystä - **2 tl** leivinjauhetta
Mausta broileri inkiväärillä ja pippurilla. Sekoita maissitärkkelys ja leivinjauhe, kierittele broilerinpalat seoksessa ja ravistele ylimääräinen jauho pois.

Vaihe 2

1,5 l kasviöljyä friteeraukseen
Kuumenna öljy isossa wokkipannussa 175-asteiseksi. Friteeraa broilerinpaloja 10 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Ota palat pois öljystä, käännä levy pois päältä, valuta palat ja jätä odottamaan 10–15 minuutiksi.

Vaihe 3

Kuumenna öljy uudelleen 175-asteiseksi ja friteeraa broilerinpaloja 10–12 minuuttia, kunnes ne ovat syvän kullanruskeita ja hyvin rapeita.

Vaihe 4

2 punaista chiliä leikattuna rinkuloiksi - **3 rkl** omenasiiderietikkaa - **225 ml** Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike - **1 rkl** paahdettuja seesaminsiemeniä
Kiehauta isolla pannulla chili, omenasiiderietikka sekä Kikkoman teriyakikastike ja ota pannu sitten pois levyltä. Lisää broileri ja sekoita hyvin. Ripottele päälle seesaminsiemeniä ja tarjoile kuumana.