



Koreaanse keuken

Dakgangjeong - Koreaanse gefrituurde kip

Koreaanse gefrituurde kippenvleugeltjes zijn zo populair omdat ze super krokant zijn. De vleugeltjes worden namelijk tweemaal gefrituurd en het beslag wordt gemaakt met rijstmeel en spuitwater, wat de vleugeltjes knapperiger maakt dan je ooit hebt geproefd.

2 PERSONEN

⌚ 80 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  30 ml sojasaus
-  ½ el bruine basterdsuiker
-  40 ml Koreaanse rijstsiroop*
-  ½ el geroosterde-sesamolie
-  1 tl geperste knoflook
-  ½ tl geraspte gember
-  325 g kipvleugeltjes
-  ½ tl gemalen witte peper
-  125 g rijstmeel**
-  110 ml bruiswater
-  plantaardige olie, om in te frituren

MATERIAAL: frituurpan

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de sojasaus, basterdsuiker, rijstsiroop, sesamolie, knoflook en gember in een kleine pan.
2. Verhit het mengsel op middelhoog vuur en laat het 15-20 minuten sudderen tot het is ingedikt.
3. Zet opzij.
4. Bestrooi de kipvleugeltjes met ½ tl zout en de peper.
5. Verdeel het rijstmeel over 2 kommen.
6. Schenk het bruiswater in de ene kom en meng goed.
7. Dompel de kipvleugeltjes eerst in de kom met rijstbloembeslag en daarna in de kom met rijstbloem.
8. Leg ze op een bakplaat tot ze allemaal door het beslag zijn gehaald.
9. Verhit de olie in een diepe frituurpan of pan tot 175°C.
10. Frituur de kipvleugeltjes in porties ± 5 minuten en laat ze uitlekken op een rooster tot ze allemaal gefrituurd zijn.
11. Frituur ze nog een keer 5-10 minuten tot ze goudbruin zijn.
12. Schenk de saus over de kipvleugeltjes, schep goed door elkaar en serveer.

* Koreaanse rijstsiroop is een siroop van rijst. Neem eventueel gewone bruine rijstsiroop (te koop in de biologische supermarkt).

** Rijstmeel is heel fijn gemalen rijst. Rijstmeel en rijstsiroop koop je in de Koreaanse winkel, toko en Aziatische supermarkt.

BRON: deliciousmagazine.nl

