



Dakgangjeong - Koreaanse kip met sesam

Heerlijke malse kippetjes, krokant gebakken met een zoet pittige sticky saus die er lekker aan blijft hangen. Dat met wat verse sesamzaadjes en scherpe lente ui geeft echt een geweldig resultaat.

2 PERSONEN

⌚ 70 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de marinade

- 🇰🇷 rijstwijn (shaohsing)
- 🇰🇷 1½ teentje knoflook
- 🇰🇷 1 cm gember
- 🇰🇷 peper
- 🇰🇷 zout

voor de saus

- 🇰🇷 2 el bruine suiker
- 🇰🇷 1 el donkere sojasaus
- 🇰🇷 1 el appelazijn
- 🇰🇷 1 tl gochujang
- 🇰🇷 2 el honing
- 🇰🇷 ½ tl sesamololie
- 🇰🇷 ½ el mulyeot (corn syrup)

voor de gebakken kip

- 🇰🇷 400 g kipkluijjes of kippenvleugels
- 🇰🇷 maïzena
- 🇰🇷 zonnebloemolie
- 🇰🇷 sesamzaad
- 🇰🇷 lente ui in ringetjes

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de knoflook en de gember schoon.
2. Pers de knoflook en rasp de gember en meng met de kip.
3. Giet nu zoveel rijstwijn bij de kip totdat deze net onder staat.
4. Laat dit tenminste 30 minuten marineren.
5. Maak ondertussen de saus door alle ingrediënten voor de saus in een steelpannetje aan de kook te brengen.
6. Laat dit ongeveer een minuutje pruttelen.
7. Zet daarna het vuur uit.
8. Dep de kip goed droog en kruid deze met peper en zout.
9. Doe wat maïzena in een diep bord en wentel hier de kip doorheen.
10. Zet de kip opzij totdat je deze weer nodig hebt.
11. Giet nu een ruime hoeveelheid zonnebloemolie in een wok, je gaat hier de kip in frituren, en laat dit heet worden zo'n 180°C.
12. Je kunt checken of de olie heet genoeg is door hier een houten prikker in te houden.
13. Geeft deze bubbeltjes, dan is de olie heet genoeg.
14. Frituur de kip in de hete olie totdat deze aan beide kanten lichtbruin is.
15. Warm de saus weer heel even op, breng niet opnieuw aan de kook, en meng de kip met de saus.
16. Bestrooi met wat sesamzaad en lente ui.

BRON: eviekookt.nl

