



Koreaanse corn dog

Deze Koreaanse corn dog is je nieuwe favoriete snack. De variant op de Amerikaanse versie heeft o.a. als verschil dat er een klein laagje suiker over wordt gestrooid, dat geeft een interessant smaakcontrast.

2 PERSONEN

⌚ 30 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  125 ml lauwwarm water
-  3½ g gedroogde gist
-  3 el lichte basterdsuiker
-  125 g tarwebloem
-  100 g koelverse aardappelschijfjes
-  4 hotdogs in blik
-  500 ml zonnebloemolie
-  50 g panko
-  2 el ketchup
-  2 el mosterd

MATERIAAL: vershoudfolie, 4 satéprikkers 20 cm, frituurpan, keukenthermometer, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het water met de gist en $\frac{1}{3}$ van de suiker in een kom en roer goed met een garde.
2. Voeg 110 g bloem toe en roer tot een glad beslag.
3. Dek af met vershoudfolie en laat 45 minuten rijzen op een warme plek.
4. Snijd ondertussen de aardappelschijfjes in hele kleine blokjes en laat drogen aan de lucht tot gebruik.
5. Steek de hotdogs op de satéprikkers.
6. Verhit de olie in een frituurpan of ruime pan tot 175 °C.
7. Controleer eventueel de temperatuur met een keukenthermometer.
8. Doe het beslag in een hoge maatbeker.
9. Doe de panko in een diep bord.
10. Meng de aardappelblokjes met de rest van de bloem in een tweede diep bord.
11. Doop de hotdogs in het beslag en wentel ze door de aardappel.
12. Zorg ervoor dat de aardappelblokjes goed verdeeld zijn over de worstjes, dat gaat het makkelijkst als je ze er met de hand op drukt.
13. Wentel de corn dogs door de panko, gebruik ook hier je handen om het gelijkmatig te verdelen.
14. Frituur de corn dogs per 2 in 3-4 minuten goudbruin in de hete olie.
15. Keer regelmatig. Laat uitlekken op keukenpapier.
16. Bestrooi de corn dogs direct na het frituren met de rest van de suiker en spuit of sprenkel er de ketchup en mosterd in strepen over.

TIP: Ook lekker met extra sriracha in plaats van ketchup en mosterd.

BRON: ah.nl

