



Yanongyeom dak - Koreaanse gefrituurde kip met een superkrokant jasje

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten + 12 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  375 g kippenvleugels, gehalveerd
-  200 ml karnemelk
-  ½ el gochujang
-  ½ el sojasaus
-  45 g maïzena
-  30 g bloem
-  snuf zout en peper
-  olie om te frituren

voor de spicy saus

-  50 g gochujang
-  1½ el sojasaus
-  1 el sesamololie
-  1½ tl geraspte gember
-  1 tl maisstroop
-  ½ tl suiker
-  ¾ el witte wijnazijn
-  1½ teentje knoflook, geraspt

MATERIAAL: grote zak bak, vergiet, bakpapier, draadspaan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiding

1. Pak een kom waar je een ½ el gochujang in doet.
2. Roer eerst los met een klein scheutje karnemelk en een ½ el sojasaus.
3. Giet dan de rest van de karnemelk erbij en roer door.
4. Doe de gehalveerde kippenvleugels in een zak of grote bak en giet er het karnemelk mengsel overheen.
5. Sluit de zak of bak luchtdicht af en laat 4 uur, of nog liever een hele nacht, in de koelkast marineren.

Bereiding

6. Giet de kip af en laat uitlekken in een vergiet.
7. Zet een klein steelpannetje op het vuur en verwarm alle ingrediënten voor de saus.
8. Roer goed door, draai het vuur uit en zet apart.
9. Meng de bloem, maïzena, zout en peper door elkaar en strooi de helft over een groot bord.
10. Leg de uitgelekte kippenvleugels op het bloem-maïzena mengsel.
11. Strooi de andere helft bloem en maïzena over de kippenvleugels zodat ze goed bedekt zijn.
12. Dek af met bakpapier en laat 15 minuten staan.
13. In die tijd kun je de olie om te frituren in een pan met dikke bodem verwarmen of de frituurpan aanzetten.
14. Zorg dat er tenminste 10 cm olie in de pan zit.
15. Test of de olie heet genoeg is om te frituren, zo rond de 180°C.
16. Doe dit met een stukje brood: wanneer het meteen gaat bruisen is de olie op temperatuur.
17. Frituur de kippenvleugels in delen, wanneer je te veel in één keer frituurt daalt de temperatuur van het frituurvet te ver naar beneden.
18. Frituur de kippenvleugels in 6-7 minuten goudbruin en knapperig.
19. Schep met een draadspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
20. Voor het ultieme krokante jasje frituur je de kippenvleugels nog een keer heel kort, zo'n 30 seconden.
21. Laat dan weer uitlekken op keukenpapier.
22. Warm de spicy saus nog even op.
23. Serveer het naast de krokante kip, of smeer de saus er meteen al overheen zodat de kippenvleugels helemaal bedekt zijn.

TIP: Onverhoopt wat stukjes *Korean fried chicken* over? Bewaar in de koelkast en warm de volgende dag op in een hete oven. Het krokante jasje is ook dan nog een krokant jasje.

TIP: Een Koreaans biertje als Hite kan natuurlijk altijd, maar een fruitige en hoppige IPA is ook zeker geen straf.

BRON: culy.nl

