



Dakgangjeong - Koreaanse gebakken kip met gochujangsaus

Koreaanse keuken

2 PERSONEN

⌚ 80 minuten

DIT HEB JE NODIG:

250 g kipfilet

25 cl melk

2e marinade:

zout

peper

1 teentje knoflook

1 klein stukje verse gember

1 el melk

Paneermeel

150 g maïzena of aardappelzetmeel

500 ml zonnebloemolie

saus:

2 el sesamolie

1 el sojasaus

1 teentje knoflook

1 klein stukje verse gember

3 el mirin saus

2 el appelazijn

3 el honing

2 el bruine suiker

½ tl peper

1 el gochujang (gefermenteerde Koreaanse chilipasta)

toppings (naar keuze):

geplette amandelen

licht sesamzaad

geknipte bieslook

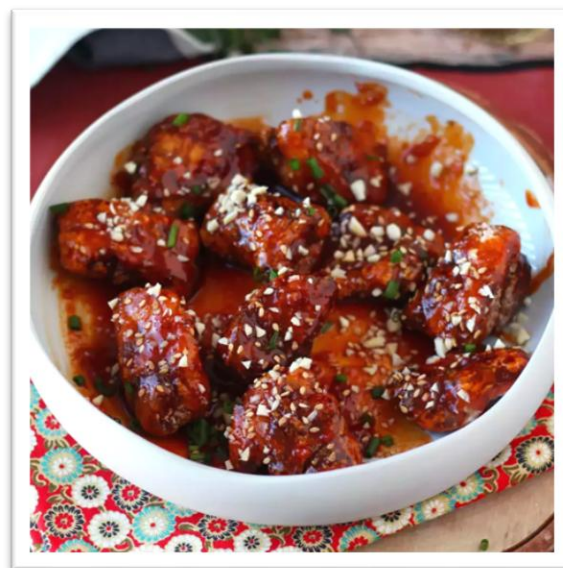
MATERIAAL: friteuse, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de kip in middelgrote stukken.
2. Leg de stukken kip in een bakje gevuld met melk.
3. Zet minstens 30 minuten in de koelkast.
4. Laat de kip uitlekken.
5. Bewaar een beetje van de melk.
6. Meng de kip met het zout, de peper, de geperste knoflook en gember en de lepel melk.
7. Laat minstens 30 minuten marineren in de koelkast.

Bereid de saus:

8. Giet de sesamolie in een koekenpan op middelhoog vuur en voeg de sojasaus, mirin, appelazijn, honing en bruine suiker toe.
9. Voeg als laatste de geperste knoflook en gember, gochujang en peper toe.
10. Meng goed.
11. Breng de saus aan de kook.
12. Als het begint te borrelen, zet je het vuur lager en laat je de saus een paar minuten indikken terwijl je regelmatig roert.
13. Haal van het vuur en zet apart.
14. Bestrijk de stukken kip met maïzena.
15. Bestrijk ze goed en leg ze dan op een bord.
16. De maïzena zal het vocht van de kip een beetje absorberen en beter blijven plakken.
17. Verhit de olie in een steelpan of frituurpan.
18. De olie moet 170°C bereiken.
19. Dompel de stukken kip 3 minuten in de olie, doe niet alle stukken tegelijk en pas op voor spetters.
20. Verwijder de stukjes wanneer ze goudbruin zijn en leg ze op een bord met keukenpapier.
21. Bak de stukjes nogmaals 1 tot 2 minuten.
22. Deze keer kun je er meer in één keer bakken.



23. Leg de stukjes weer op absorberend papier.
24. Bedek de stukken kip met de saus.
25. Bestrooi voor extra smaak met geplette amandelen, sesamzaadjes en gehakte bieslook.
26. Eet smakelijk!

TIPS: Hoe moet ik gebakken kipstukjes bewaren?

Je kunt ze invriezen of in een luchtdicht blik in de koelkast bewaren en opnieuw opwarmen in een pan of in de oven.

Welke begeleiding wordt aanbevolen?

Dakgangjeong kan worden geserveerd met een kom gewone rijst en ingemaakte groenten. Aarzel niet om inspiratie op te doen uit ons bibimbap-recept om je eigen bijgerechten (banchans genoemd) te maken!




Gebakken kip wordt vaak gegeten zoals in Korea, vergezeld van bier (pas op, te veel alcohol is gevaarlijk voor je gezondheid, dus drink met mate). Het heet 'chimaek', een combinatie van 'chi' voor kip en 'maek' voor bier.

Welke saus serveer je bij Koreaanse gebakken kip?

Hier hebben we de specifieke saus voor het recept bereid, maar je kunt je kip ook bedruipen met een saus op basis van sojasaus: verdik sojasaus en bruine suiker in een pan met een beetje maïzena. Ik wil de kip niet braden, wat moet ik doen?

Welke toppings kan ik toevoegen?

Je kunt natuurlijk de toppings van je keuze toevoegen of weglaten.

-  Vervang de amandelen door geroosterde pinda's of hazelnoten.
-  Vervang de blonde sesamzaadjes door zwarte en witte sesamzaadjes.
-  Vervang de bieslook door groene ui/ bosui/ prei.

BRON: nl.petitchef.com