



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Korean fried chicken med soja/sriracha-mayonnaise og ingefærsyltet agurkesalat

Til servering

135 g jasmiris
1 pose sesamfrø

Ingefærsyltet agurkesalat

½ stk rødløg
½ stk ingefær
1 stk skoleagurk
½ spsk hvidvinseddike
½ pk bønnespirer
1 spsk sukker ^b
¼ tsk salt ^b

Korean fried chicken

350 g kyllingelårsteak
½ spsk hvidvinseddike
1 pose majsstivelse
¼ tsk salt ^b

Fried chicken glaze

1 fed hvidløg
½ stk ingefær
½ pose tomatpuré
1 spsk sojasauce
1 tsk hvidvinseddike
½ spsk sesamololie
½ pose røget chili
1 spsk sukker ^b
1 spsk vand ^b

Soja/sriracha-mayonnaise

2 poser mayonnaise
½ spsk sojasauce
½-1 pose srirachasauce

Det skal du selv have

olie ^b

^b basisvare

- Til servering:** Kog ris efter anvisningen på pakken. Rist sesamfrø på en tør pande til de er gyldenbrune. Kom dem i en lille skål.
- Ingefærsyltet agurkesalat:** Skræl hele ingefæren og riv fint. Pil rødløg. Skær agurk og rødløg i tynde skiver. Kom halvdelen af ingefæren i en skål sammen med agurk og løg og bland med eddike, sukker og salt. Lad det marinere i mindst 15 min. Hæld væsken fra skålen. Skyl bønnespirerne og bland dem i skålen sammen med halvdelen af de ristede sesamfrø.
- Marinade af fried chicken:** Skær hver kyllingelårfilet i 3-4 stykker. Kom dem i en skål og bland med salt og hvidvinseddike. Lad dem marinere ca. 10 min.
- Fried chicken glaze:** Pil og pres hvidløg i en skål. Bland med resten af ingefæren, tomatpuré, sukker, soja, hvidvinseddike, vand, sesamololie og røget chili.
- Soja/sriracha-mayonnaise:** Bland mayonnaise, soja og srirachasauce i en lille skål.
- Korean fried chicken:** Læg majsstivelse på en tallerken og vend kyllingen i. Varm rigeligt med olie i en pande. Steg kyllingen sprød ca. 5 min. eller til den er gennemstegt. Lad den dryppe af på køkkenrulle. Hæld fedtet fra panden. Læg den stegte kylling tilbage i panden sammen med glazen. Steg hurtigt til kyllingen er klæbrig og karamelliseret. Drys resten af de ristede sesamfrø over.
- Servér Korean chicken med ingefærsyltet agurkesalat, soja/sriracha-mayonnaise og ris.