



## Koreaanse gebakken kip (dakgangjeong)

*Dubbel gefrituurde kipstukjes met een supercrunchy korst, omhuld door een kleverige zoet-pittige gochujang-saus.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE                         |
|---------------|----------|---------|-----------------------------------|
| 25'           | 20'      | 4       | <b>Voorgerechten &amp; hapjes</b> |

### Ingrediënten

800 gr kippendijfilet (in stukken)  
120 gr maïszetmeel  
50 gr bloem  
1 ei  
1 kl zout  
zonnebloemolie (om te frituren)

4 el gochujang  
3 el ketchup  
3 el honing  
2 el sojasaus  
3 teentjes knoflook (geperst)  
1 el rijstazijn  
2 el geroosterde sesamzaadjes

## Bereidingswijze

---

1. Meng de kip met zout, het ei, de bloem en het maïszetmeel tot een dik korstje ontstaat.
2. Verhit de frituurolie tot 170 graden en bak de kip 6 minuten. Haal eruit en laat rusten.
3. Frituur de kip een tweede keer 4 minuten tot goudbruin en extra knapperig. Laat uitlekken.
4. Verwarm in een pan de gochujang, ketchup, honing, sojasaus, knoflook en rijstazijn tot een gladde saus.
5. Schep de kip door de warme saus tot alles mooi omhuld is.
6. Werk af met de sesamzaadjes en dien meteen op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)