



Koreaanse gebakken kip (dakgangjeong)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

800 gr kippendijfilet, in hapklare stukken gesneden
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.** Klop het ei los in een grote kom. Voeg de kippenstukken, het zout, de bloem en het maïszetmeel toe en meng alles goed door elkaar zodat elk stukje kip gelijkmatig bedekt is met een dik, kleverig korstje.
- 2.** Verhit ruim zonnebloemolie in een diepe pan of frituurpan tot 170 °C. Bak de kippenstukken in porties gedurende 6 minuten. Haal ze uit de olie en laat ze 5 minuten rusten op keukenpapier. Dit laat overtollig stoom ontsnappen en zorgt voor een knapperigere tweede frituurbeurt.
- 3.** Frituur de kip een tweede keer op 180 °C gedurende 3 tot 4 minuten tot de stukjes goudbruin en extra knapperig zijn. Laat opnieuw uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Meng ondertussen in een kleine kom de gochujang, ketchup, honing, sojasaus, geperste knoflook en rijstazijn. Verwarm dit mengsel op middelhoog vuur in een brede pan en roer regelmatig tot de saus lichtjes ingedikt is en begint te borrelen, ongeveer 2 tot 3 minuten.
- 5.** Voeg de gefrituurde kip toe aan de pan en schep alles snel om tot elk stukje mooi omhuld is met de saus.
- 6.** Verdeel over een schaal, bestrooi met de geroosterde sesamzaadjes en serveer onmiddellijk.

Tip

Zorg ervoor dat de kippenstukken droog zijn voordat je ze door het beslag mengt. Dep ze eerst goed droog met keukenpapier zodat de korst beter hecht en knapperiger wordt.

Lekker met

gestoomde rijst of kimchi

Dranktip

Een frisse Koreaanse lager of een gewoon blond biertje past perfect bij de zoet-pittige saus.

Ontdek meer recepten op kookpot.be