



Kip karaage (Japanse gefrituurde kip)

Sappige stukjes kip gemarineerd in sojasaus, gember en look, daarna knapperig gefrituurd in een luchtig aardappelzetmeelkorstje. Hét Japanse borrelhapje bij uitstek.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

600 gr kippendijen zonder vel, in hapklare stukken

2 el sojasaus

1 el mirin

1 el sake of extra mirin

2 teentjes look, geperst

1 el verse gember, geraspt

1 ei, losgeklopt

100 gr aardappelzetmeel (of maïzena)

zonnebloemolie om te frituren

1 citroen, in partjes

Japanse mayonaise om te serveren

Bereidingswijze

1. Meng in een kom de sojasaus, mirin, sake, look en gember tot een marinade.
2. Doe de stukjes kip erbij, meng goed en laat minstens 20 minuten marineren in de koelkast.
3. Roer het losgeklopte ei door de gemarineerde kip.
4. Wentel elk stukje kip door het aardappelzetmeel tot het rondom bedekt is en klop overtollig zetmeel eraf.
5. Verhit de olie in een diepe pan tot ongeveer 170 graden.
6. Frituur de kip in kleine porties 3 tot 4 minuten tot lichtgoud en gaar, laat uitlekken en laat kort rusten.
7. Frituur alle stukjes daarna nog een tweede keer 1 tot 2 minuten op 180 graden voor een extra krokant korstje.
8. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi licht met zout.
9. Dien meteen op met partjes citroen en Japanse mayonaise.

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