



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

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

## Til servering

135 g basmatiris  
1 pose sesamfrø

## Ingefærsyltet agurkesalat

½ stk rødløg  
½ stk ingefær  
1 stk skoleagurk  
½ spsk hvidvinseddike  
½ pk bønnespirer  
1 spsk sukker <sup>b</sup>  
¼ tsk salt <sup>b</sup>

## Korean fried chicken

350 g kyllingelårsteak  
½ spsk hvidvinseddike  
1 pose majsstivelse  
¼ tsk salt <sup>b</sup>

## Fried chicken glaze

1 fed hvidløg  
½ stk ingefær  
½ pose tomatpuré  
1 spsk sojasauce  
1 tsk hvidvinseddike  
½ spsk sesamolie  
½ pose røget chili  
1 spsk sukker <sup>b</sup>  
1 spsk vand <sup>b</sup>

## Soja/sriracha-mayonnaise

2 poser mayonnaise  
½ spsk sojasauce  
½-1 pose srirachasauce

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Til servering:** Kog ris efter anvisningen på pakken. Rist sesamfrø på en tør pande til de er gyldenbrune. Kom dem i en lille skål.
- 2. 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.
- 3. 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.
- 4. Fried chicken glaze:** Pil og pres hvidløg i en skål. Bland med resten af ingefæren, tomatpuré, sukker, soja, hvidvinseddike, vand, sesamolie og røget chili.
- 5. Soja/sriracha-mayonnaise:** Bland mayonnaise, soja og srirachasauce i en lille skål.
- 6. 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.
- 7. Servér** Korean chicken med ingefærsyltet agurkesalat, soja/sriracha-mayonnaise og ris.