Hoofdgerechten / Japan

# Kip Katsu

Kippendijen tot een gelijkmatige dikte gestampt, bedekt met panko-broodkruimels en ondiep gebakken tot ze diep goudbruin zijn - verbrijzelend knapperig van buiten, vochtig van binnen - geserveerd met tonkatsu-saus.

**Tijd** 40 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Kippendijen zonder bot, zonder vel (of zonder vel)
- ☐ 15 delen gewone bloem (universeel).
- ☐ 10 delen Hele eieren, losgeklopt
- ☐ 25 delen Panko-paneermeel (Japanse stijl, grof)
- ☐ 30 delen Neutrale olie voor ondiep frituren (rijstzemelen of koolzaad)
- ☐ 1 delen Fijn zout en witte peper
- ☐ 8 delen Worcestershiresaus (voor tonkatsusausbasis)
- ☐ 5 delen Ketchup (voor tonkatsusausbasis)
- ☐ 3 delen Oestersaus
- ☐ 20 delen Gesnipperde groene kool, om te serveren

## Zo maak je het.

**01** Als je dijen met vel gebruikt, laat het vel er dan op zitten; het bakt in een knetterende laag die mooi contrasteert met de pankokorst. Open de dij plat en verwijder eventuele grote vetzakken aan de binnenkant die bij ondiep frituren niet zouden verdwijnen. Plaats het tussen twee vellen plasticfolie en sla zachtjes met de platte kant van een vleeshamer, vanuit het midden naar buiten, tot de dij overal een gelijke dikte van 1,5 cm heeft; dikke plekken zullen niet gaar zijn tegen de tijd dat de korst volledig gekleurd is. Bestrooi beide kanten vlak voor het baggeren met fijn zout en witte peper.

**02** Combineer de Worcestershire-saus, ketchup en oestersaus in een kleine kom. Roer goed om te combineren. Smaak – de saus moet zoet, pittig en diep hartig zijn met een licht gefermenteerde ondertoon. Pas de verhoudingen aan uw persoonlijke smaak aan: meer Worcestershire voor diepte en smaak, meer ketchup voor zoetheid en body, een vleugje oestersaus voor umami. Dit is een snelle benadering van commerciële Bull-Dog-saus. Laat 5 minuten staan zodat de smaken zich kunnen integreren.

**03** Zet drie ondiepe borden klaar: bloem, losgeklopt ei en panko. Haal elke dij door de bloem en klop elk spoortje overtollige bloem eraf. Dompel het ei in het losgeklopte ei en laat het overtollige ei 2 seconden uitlekken. Druk stevig in de panko, draai hem om en druk opnieuw. In tegenstelling tot schnitzel profiteert katsu van een dikke, geperste panko-coating die een robuuste, verbrijzelende korst vormt in plaats van een delicate korst. De coating moet zichtbaar dik zijn. Verhit de olie tot 170°C / 340°F in een zware pan – genoeg olie om halverwege de dij te komen. Bak met de huid naar beneden (of met de bovenkant naar beneden) gedurende 4 minuten tot ze diep goudbruin zijn. Draai voorzichtig om en bak 3 minuten aan de tweede kant tot hij diep goudbruin is en het dikste deel 74°C / 165°F aangeeft. Laat uitlekken op een rooster.

**04** Laat de gebakken katsu 2 minuten op het rooster rusten – hierdoor kan de korst hard worden en kan de binnenkant in evenwicht komen. Gebruik een scherp, zwaar mes en druk één keer schoon naar beneden per snee (geen zaagbeweging, waardoor de korst scheurt), snijd in reepjes van 2-3 cm over de breedte, waarbij de plakjes in de oorspronkelijke vorm van de dij blijven. Leg de gesneden stukken weer op de snijplank en schuif ze als één geheel op voorverwarmde borden naast een hoopje geraspte kool. Sprenkel tonkatsu-saus over de plakjes of serveer ernaast om te dippen.

**Recept & herkomst** ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / chicken-katsu