Hoofdgerechten / Zuid-Korea

Koreaanse gebakken kip

Het double-fry is geen techniek – het is een filosofie. Het eerste baksel zet de korst vast en begint het vet te smelten; het tweede baksel verbrijzelt de korst tot iets dat nadert tot glas, een schaal die zo dun en knapperig is dat hij hoorbaar door de kamer knettert. De yangnyeom-saus – een lak van gochujang, honing en knoflook – blijft plakken zonder hem zacht te maken, en het geheel gloeit onder keukenlicht als lakwerk.

Tijd 120 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 pond kippenvleugels of drumettes (of stukken met bot)
- ☐ 0,25 kop Bloem voor alle doeleinden
- ☐ 1 theelepel koosjer zout
- ☐ 0,5 theelepel knoflookpoeder
- ☐ 3 eetlepels Gochujang (Koreaanse gefermenteerde rode chilipasta)
- ☐ 1 eetlepel bruine suiker
- ☐ 1 eetl sojasaus
- ☐ 1 theelepel Rijstazijn
- ☐ 0,5 kop Aardappelzetmeel
- ☐ 0,5 kop Koud water
- ☐ 0,5 theelepel Zwarte peper
- ☐ 4 kopjes Neutrale olie om te frituren (canola of rijstzemelen)
- ☐ 2 eetlepels honing
- ☐ 4 teentjes Knoflookteentjes, fijngehakt tot een pasta
- ☐ 1 theelepel geroosterde sesamolie
- ☐ 1 el geroosterde sesamzaadjes en gesneden lente-uitjes

Zo maak je het.

01 Dep de kip volledig droog met keukenpapier – dit is niet onderhandelbaar. Breng op smaak met zout, peper en knoflookpoeder. Gooi om gelijkmatig te coaten. Laat het 30 minuten op kamertemperatuur staan, of zet het maximaal 2 uur onafgedekt in de koelkast voor een droger oppervlak en een knapperiger resultaat. Hoe droger het oppervlak, hoe knapperiger de korst.

02 Meng het aardappelzetmeel en de bloem in een grote kom. Voeg koud water toe en meng tot er een dun, klonterig beslag ontstaat – niet te lang mixen. Het beslag moet dunner zijn dan pannenkoekbeslag en enigszins klonterig zijn. Voeg de gekruide stukjes kip toe en roer goed door elkaar. Sommige stukken hebben een dunne, onregelmatige vacht; andere zullen druppels en ribbels hebben - deze inconsistentie zorgt voor het grillige, ultrakrokante oppervlak. Laat de gehavende kip 5 minuten rusten.

03 Verhit olie tot 330 F (165 C) in een diepe pan. Bak de gehavende kip in rustige porties gedurende 8-10 minuten tot ze licht goudbruin en gaar zijn. Verwijder en laat uitlekken op een rooster (geen papieren handdoeken). Rust 10 minuten. Verhoog de olietemperatuur tot 375 F (190 C). Bak dezelfde stukken een tweede keer gedurende 3-4 minuten tot ze diep amberkleurig goud worden en hoorbaar knetteren als ze uit de olie worden gehaald. Verwijder en laat onmiddellijk uitlekken.

04 Combineer gochujang, honing, bruine suiker, knoflookpasta, sojasaus, sesamolie en rijstazijn in een kleine pan. Verwarm op middelhoog vuur, al roerend, tot de suiker oplost en de saus nauwelijks kookt – ongeveer 2 minuten. Niet koken. Voeg snel de dubbelgebakken kip toe aan een grote kom en giet de warme saus erover. Gooi snel om elk stuk te bedekken. Garneer met sesamzaadjes en lente-uitjes. Serveer binnen 5 minuten; de korst blijft na het sausen ongeveer 10 minuten knapperig.

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 / korean-fried-chicken