

CRISPY JAPANESE KIPPENDIJ (KARAAGE)



CATEGORIE BORRELHAPJES

INGREDIENTEN

- Diamant Frituurolie Friet & Snacks
- 500 gram Kippendij
- 4 eetlepels Sojasaus
- 3 cm Verse gember
- 1 eetlepel Rijstazijn
- 2 teentjes Knoflook
- 100 gram Maïzena
- 1 Citroen

BEREIDINGSWIJZE

- > Pel en pers de knoflook. Rasp de verse gember. Meng de sojasaus, de rijstazijn, de knoflook en de verse gember door elkaar. Snijd de kippendij in stukken en meng met de saus. Laat dit marineren voor tenminste 30 minuten.
- > Wentel de kippendij door de maïzena en laat nog een kwartier rusten.
- > Verwarm de frituurolie tot 180 °C en frituur de kippendij in 5 minuten goudbruin en krokant.
- > Laat uitlekken op een vel keukenpapier.
- > Serveer de Karaage met partjes citroen.

Tip: : Lekker met Japanse mayonaise (Kewpie)!