



Kip karaage (Japanse gefrituurde kip)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Aperitief & 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
- 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. Voeg de stukjes kippendij toe, 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 zodat het rondom gelijkmatig bedekt is. Klop het overtollige zetmeel eraf.
5. Verhit ruim zonnebloemolie in een diepe pan of frituurpan tot 170 graden Celsius.
6. Frituur de kip in kleine porties gedurende 3 tot 4 minuten tot lichtgoudbruin en gaar. Laat uitlekken op keukenpapier en laat even rusten.
7. Verhoog de olietemperatuur tot 180 graden Celsius en frituur alle stukjes een tweede keer gedurende 1 tot 2 minuten voor een extra krokant korstje.
8. Laat opnieuw uitlekken op keukenpapier en bestrooi licht met zout.
9. Dien onmiddellijk op met partjes citroen en Japanse mayonaise.

Tip

Gebruik bij voorkeur kippendijen in plaats van kippenborst: die blijven sappiger en smaakvollere na het frituren. Zorg ervoor dat de kip goed droog is voor u het zetmeel aanbrengt, zo hecht het korstje beter.

Lekker met

Gestoomde witte rijst en een frisse komkommersalade passen uitstekend bij kip karaage.

Dranktip

Combineer met een koud Japans bier zoals Sapporo of Asahi, of met een glas droge sake.