

#### Ingrediënten voor 4 personen

1.5 kg. kip (poten, vleugels of dijen etc.) 1 tl. zout 1 el. zwarte peper ½ cup aardappelzetmeel = 120 g ¼ cup bloem = 60 g ¼ cup zoete rijstbloem = 60 g 1 tl. bakpoeder 1 ei 6 á 7 cups frituurolie = 1,5 L 1 tl. sesam zaadjes Saus: 1 el. olie 4 tenen knoflook cup tomaten ketchup = 7,5 cl cup rijstsiroop of maïssiroop = 7,5 cl ¼ cup rode peper pasta = 6 cl 1 el. (appel) azijn

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Koreaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## KFC (Korea Fried Chicken)

KFC of gewokte kip op zijn Koreaans, bijzonder lekker wokgerecht !

### Bereidingswijze

-Spoel de kip af en laat deze uitlekken. -Meng in een grote kom 1 tl. zout, 1 el. zwarte peper, ½ cup aardappelzetmeel, ¼ cup bloem, ¼ cup zoete rijstbloem, 1 tl. bakpoeder en 1 ei. Leg de kip in het mengsel en meng ze goed door elkaar, zodat de kip helemaal bedekt is met het bloemmengsel. -Vul een wok of frituurpan met frituurolie en breng deze op temperatuur (ca. 180 graden) -Frituur de kip 10 minuten, haal ze uit de frituurpan en laat ze enkele minuten rusten. -Frituur de kip dan nogmaals 10 minuten en maak ondertussen de saus. -Verhit 1 el. olie in een pan en bak de knoflook een minuut. Voeg cup ketchup, cup siroop, ¼ cup rode peper pasta en 1 el. azijn toe en laat dit op laag vuur sudderen. -Als de kip gefrituurd is, meng dan de kipstukken door de saus zodat ze volledig bedekt zijn. Serveer de kip op een schaal en besprenkel met 1 tl. sesam zaadjes.

### Serveertips

Deze heerlijke krokante kip is een hit op ieder feest of verjaardag.