**Korean Fried Chicken Wings**

Nodig voor de kip:

Karnemelk

12 chicken wings

Zout

Bloem

Maizena

Frituurolie

Nodig voor de saus:

2 eetlepels sesamolie

2 lente-uitjes heel dun gesneden

1 eetlepel gemberpasta

3 eetlepels gochujang

2 eetlepels honing

2 eetlepels rijstwijnazijn

2 eetlepels sojasaus

1 eetlepel mirin

1 eetlepel sake

50 ml water

Zout

Bereiding:

Leg de kip minimaal een half uur van tevoren volledig ondergedompeld in de karnemelk. Warm de olie op tot 140 graden. Voeg de bloem en maïzena samen in gelijke delen in een schaal of diep bord en breng op smaak met zout. Knijp de chicken wings een beetje uit, dip ze in het bloemmengsel, dompel ze opnieuw onder in de karnemelk en dip ze opnieuw in het bloemmengsel. Bak ze vervolgens, in 2 porties van 6, in de olie totdat ze gaar zijn (minuut of 13) en leg ze op een schaal om uit te lekken. Bak ze op het laatst enkele minuten af in frituurolie op een hoge temperatuur (180 graden).

Maak ondertussen de saus door de sesamolie in een pannetje op te warmen en bak op een mediumstand de gemberpasta en lente-uitjes een paar minuten mee. Voeg daarna de gochujang pasta toe en bak deze ook een minuut of 3. Voeg vervolgens het water en alle andere ingrediënten toe en laat dit een minuut of 10 sudderen. Maak op smaak met zout. Je kunt de kip nu door deze saus halen als ‘coating’ of serveren als dipsaus.