**Karaage (Japanse gefrituurde kip)**

Nodig:

500 g kippendijfilet

3 cm gember

2 tenen knoflook

3 eetlepels sake

2 eetlepels sojasaus

1 theelepel zout

neutrale olie om in te frituren

120 gram maïzena

1 limoen

Japanse mayonaise (kewpie)

Bereiding:

Snijd de kippendijfilet in stukken van circa 25 gram (elke filet in vijf stukken) en doe ze in een kom. Rasp de gember en knoflook boven de kom en voeg de sake, soja en het zout toe. Roer goed door en laat minstens 2 uur marineren. Verhit de olie in een wok of frituurpan tot 180 graden. Wentel de kip door de maïzena tot elk stukje helemaal bedekt is. Schud de overtollige maïzena eraf. Frituur de kip goudbruin, knapperig en gaar. Doe dit in delen als je pan niet groot genoeg is. Laat de kip uitlekken op een bakrooster. Snijd de limoen in parten en knijp aan tafel over de kip uit. Serveer met de Japanse mayonaise.