**Krokante kip korean style**

Nodig voor de pittige Koreaanse bbq saus:

¼ kopje gochugang (Korean Chili pasta )
5 teentjes knoflook, fijngehakt
2 eetlepels gember geschild en gehakt
1 groene ui, in dunne plakjes
2 ½ eetlepel less salt sojasaus
1 eetlepel rijstwijn azijn
1 eetlepel palm suiker
1 eetlepel corn syrup
2 theelepels sesamolie

Voor de pikante Koreaanse bbq saus:
Doe alle bovenstaande ingrediënten in een kom en goed kloppen. Opzij zetten.

Nodig voor de krokante kip:
500 gram kippendij fillet, in stukjes snijden
1 kopje kleefrijst meel
1 eetlepel maïzena
1 ¼ kopje koud water
zout en peper naar smaak
plantaardige olie voor frituren

Bereidingswijze:
Verwarm de olie. Zeef de kleefrijst meel en maïzena in een kom. Klop in water goed mengen tot glad mengsel. Dip elk nugget stuk in het beslag en bak 5 tot 6 minuten. Meng de krokant gebakken kip met de pikante bbq saus, garneer met zwarte sesamzaadjes en sluit af met een scheutje corn syrup.