**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.