

Oppskrift

Crispy drumsticks Korean-Style med agurksalat og syltede grønnsaker



1

Syltede grønnsaksterninger

Skjær reddik og daikon i terninger. Ha grønnsakene i en glasskrukke. Kok opp vann, riseddik, sukker og salt. Ta kjelen av varmen og la laken avkjøles litt. Hell den lunkne syltelaken over grønnsakene, dekk til og la trekke i kjøleskap i minst en time. Sil av overflødig lake før servering.

2

Hot Koreansk dip

Rør sammen gochujang, soyasaus, honning, riseddik, hvitløk, ingefær og sesamolje i en liten kjele. Kok opp og tynn dippen med vann til ønsket konsistens.

3

Agurksalat ala Logan

Slice agurk ganske tjukt på mandolin (ca. 3 mm) Ha agurken oppi en stor plastbeholder med lokk og tilsett soyasaus, fiskesaus, sesamolje, MSG, riseddik, revet hvitløk, sukker, chiliolje, vårløk og sesamfrø. Sett på lokket og rist godt.

4

Crispy drumsticks

Oppvarming i frityr

Bruk en frityrkoker eller en stor gryte med nok olje til å dekke drumsticksene helt. Varm oljen til 175–180 °C. Friter drumsticks i 4–5 minutter eller til de er gjennomvarme og skorpen er gyllen og sprø. La renne av på kjøkkenpapir for å fjerne overflødig olje før servering.

Oppvarming i ovn

Forvarm ovnen til 200 °C varmluft.

Legg drumsticksene på et bakepapirkledd stekebrett, med litt avstand mellom. Stek i ca. 15 minutter til gjennomvarme og sprø.

Begge metodene gir gode resultater – frityr gir den mest autentiske sprø skorpen, mens oppvarming i ovn er litt sunnere.

5

Servering

Anrett crispy drumsticks på fat og server med Hot Koreansk dip, agurksalat og syltede grønnsaksterninger. Dryss over litt vårløk til pynt.

Produkter i denne oppskriften

Crispy Chicken Drumsticks 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Crispy drumsticks 1 kg

Syltede grønnsaksterninger, 8 porsjoner

Reddik 400 g

Daikon 400 g

Syltelake

Vann 225 g

Riseddik 200 g

Sukker 20 g

Salt 1 g

Hot koreansk dip

Gochujang (koreansk chilipaste) 50 g

Soyasaus 30 g

Honning 20 g

Riseddik 15 g

Hvitløk, finhakket 15 g

Ingefær, finrevet 4 g

Sesamolje 1 ss

Kaldt vann

Agurksalat ala Logan

Agurk	300 g
Soyasaus	30 ml
Fiskesaus	15 ml
Sesamolje	5 ml
MSG	2 g
Riseddik	15 ml
Hvitløk, finrevet	5 g
Sukker	5 g
Chiliolje	20 g
Vårløk	10 g
Sesamfrø	5 g
Til servering	
Vårløk, finstrimlet	20 g
Sesamfrø	5 ml