

Oppskrift

# Crispy koreanske kyllingvingeklubber med soyahvitløk, pickles og kimchi fries



1

Kylling

Vend Alfathi kylling vingeklubber i potetmel, salt og pepper, og friter til sprø og gylne.

2

## Soyahvitløk-saus

Bland sammen ingrediensene og varm opp soyahvitløk-saus til lett flytende konsistens. Vend vingene raskt i sausen ved servering.

3

## Kimchi-fries

Stek fries gylne og sprø, topp med kimchi, sesamfrø og vårløk ved servering.

4

## Servering

Legg crispy koreanske kyllingvingeklubber på fat med kimchitoppet fries, dryss over knuste Takis.

## Produkter i denne oppskriften

Alfathi Kyll Vingeklubb 2x2,5kg Fr Enh



## Ingredienser

Alfathi Kylling vingeklubber 2,5 kg

Potetmel 100 g

Salt 5 g

Pepper 5 g

Olje til fritering

### Soyahvtløk- saus

Soyasaus 45 ml

Sukker 30 g

Riseddik 15 ml

Vann 30 ml

Hvitløk, finhakket 15 g

Sesamolje 5 ml

### Kimchi-fries

Fries 800 g

Kimchi 150 g

Soyahvtløk- saus

Kimchi-fries

Til servering

Sesamfrø	10 g
----------	------

Vårløk	30 g
--------	------

Til servering

Lettsyltet reddik	200 g
-------------------	-------

Takis	100 g
-------	-------