

Korean fried chicken sandwich van de BBQ

👤 6 personen ⌚ 1.5 uur 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

Voor de kip:

- 1 kg kippendijen
- 1 el zout
- 300 ml karnemelk
- 150 gr maïzena
- 150 gr bloem
- 1 L zonnebloemolie

Voor de Koreaanse saus:

- 1 el bruine suiker
- 6 el Gochujang (Verkrijgbaar in de supermarkt)
- 2 el honing
- 2 el mirin
- 2 el ketjap
- 3 el ketchup
- 4 tenen knoflook, fijngeraspt
- Hamburger broodjes
- Augurken
- Optioneel: Sesamzaadjes
- Optioneel: Koolsla of Kimchi

Benodigdheden

- Sauspan
- Dutch Oven
- Rasp

- Meng in een kom het zout met de karnemelk en laat de kippendijen hier enkele uren of een nacht in pekelen. De karnemelk proef je niet terug in het eindproduct, het zorgt er enkel voor dat de kip nog malser wordt.
- Meng voor de saus alle ingrediënten in een kom.
- Steek de BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 200 graden met een directe- en een indirecte zone.
- Doe de saus in een gietijzeren sauspan en zet deze indirect op de BBQ zodat de saus kan indikken.
- Meng in een schaal of kom de maïzena met de bloem en haal de kippendijen hier één voor één door heen. Zorg ervoor dat de kippendijen overal met een mooie laag bedekt zijn.
- Zet een Dutch Oven boven direct vuur en vul deze met zonnebloemolie.
- LET OP! Zorg dat je ALTIJD een deksel voor de Dutch Oven bij de hand hebt en open de BBQ voorzichtig om steekvlammen te voorkomen!
- Bak de kippendijen in de olie rondom in ongeveer 6 minuten goudbruin.
- Laat de kippendijen even uitlekken en rooster ondertussen je broodjes op de BBQ.
- Doe de kippendijen met de saus in een kom en hussel het goed door zodat de kip rondom mooi bedekt is.
- Bouw dan je Korean Fried Chicken sandwich op! Begin met een laagje koolsla of Kimchi, een stuk kip, twee plakjes augurk en de bovenkant van het broodje.
- Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal