

Oppskrift

Tebasaki - kyllingvinger med søt, sticky saus



1

Tebasaki er friterte kyllingvinger med søt, sticky saus. Den lages tradisjonelt med kyllingvinger med spiss, men man kan lage dem med både vanlige vinger og

vingeklubber hvis man ønsker det. Serveres med dipsaus.

2

Start med sausen: Ha alle ingrediensene i en kjele og kok opp. La den småkoke i 15-20 minutter, til den er litt redusert. Den vil tykne noe etter hvert som den avkjøler. Sett til side.

3

Tørk kyllingvingene med litt tørkepapir og ha dem i en plastpose sammen med tapiocamelet. Rist godt på posen slik at melet dekker alt godt.

4

Bruk en kjele som tåler høy varme og ha i vegetabilsk olje, et par cm opp i kjelen. Varm opp til ca. 160 °C. Ha i kyllingbitene og friter i ca. 5 minutter, til lys gylne. Bruk en stekepinsett eller klype for å løfte dem ut. Legg over på litt kjøkkenpapir slik at de «slipper» litt overflødig olje.

5

Skru opp varmen til 180 °C og friter dem igjen. La kyllingvingene bli fine og brune.

6

Bland kylling og saus sammen i en bolle, og server med en gang.

TIPS! Du kan vende inn sesamfrø, bittelitt sesamolje og hakket persille om ønskelig.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingvinger 5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Kyllingvinger

8 stk

Tapiokamel eller Maizena

3 ss

Vegetabilsk olje, gjerne peanøttolje, til fritering

Saus

Sukker	2 ss
Mirin	2 ss
Soyasaus	2 ss
Sake eller chinese cooking wine	2 ss
Riseddik	2 ss
Hvitløksfedd	1 stk
Ingefær, revet	1 ts