KURCZAK ZAGRODOWY PO KOREAŃSKU W BOWLU Z KIMCHI I AZJATYCKĄ SAŁATKĄ Z OGÓRKA

powyżej 60 min

Lista składników:
500g mięsa z nogi kurczaka zagrodowego bez kości
kawałek imbiru
ząbek czosnku
1 łyżeczka sosu chili
szczypta soli
4-5 łyżek oleju rzepakowego do smażenia
Panierka: 2 łyżki mąki pszennej, 1 jajko, 1 łyżka skrobi ziemniaczanej, szczypta soli
Sos: 1 łyżka pasty gochujang (koreańska pasta chili) - opcjonalnie możesz ją pominąć, 1 łyżka oleju sezamowego, 2 łyżki keczupu, 2 łyżki sosu sojowego, 1 łyżka miodu
Do podania: 50g ryżu białego na porcję, 100g kimchi, garść szczypiorku, łyżeczka sezamu
Surówka z ogórka: pół ogórka szklarniowego, 1 łyżka oleju sezamowego, 1,5 łyżki sosu sojowego, ząbek czosnku, łyżeczka sezamu

Marynowanie: Pokrój mięso na kawałki i zamarynuj je w posiekanym imbirze, czosnku i sosie chili. Posyp szczyptą soli. Odstaw na co najmniej godzinę.

Przygotowanie panierki: W jednej misce roztrzep jajko. W drugiej misce wymieszaj mąkę pszenną z solą.

Panierowanie: Obtocz kawałki kurczaka najpierw w skrobi ziemniaczanej, potem w jajku, a na koniec w mące pszennej.

Smażenie: Rozgrzej olej na patelni i smaż kurczaka do uzyskania złotego koloru i chrupkości. Następnie odsącz z tłuszczu. Nadmiar oleju wylej z patelni.

Przygotowanie sosu: W miseczce wymieszaj składniki sosu. Następnie wlej olej sezamowy na patelnię, na której smażony był kurczak. Dodaj gotowy sos. Doprowadź do wrzenia, następnie wrzuć kurczaka i smaż 2-3 minuty.

Przygotowanie ryżu i dodatków: Ugotuj ryż i przygotuj surówkę z ogórka, krojąc go w półtalarki i mieszając wszystkie składniki.

Podawanie: Serwuj ryż, kurczaka, kimchi i surówkę na miseczce, posypane szczypiorkiem i sezamem. Smacznego!

Kimchi

Składniki: 1 główka kapusty pekińskiej, 2 marchewki, 1 jabłko, 1 nieduża cebula, 3 ząbki czosnku, kawałek imbiru (około 3 cm)
Sos: 1/2 szklanki wody, 1 czubata łyżka skrobi ryżowej lub ziemniaczanej, 20g suszonej papryki gochugaru, opcjonalnie trochę suszonego chili, 2 łyżki sosu rybnego, 2 łyżki sosu sojowego, 1 łyżka cukru pudru

Sposób przygotowania:

Solanka: Kapustę pekińską poszatkuj na grubsze paski, umieść w dużej misce, dodaj sól (około 1,5 łyżki) i masuj kapustę, aż zacznie puszczać sok. Odstaw na minimum pół godziny (choć lepiej dać jej godzinę), co jakiś czas mieszając.
Sos: W małym garnku wymieszaj 1/2 szklanki wody z 1 łyżką skrobi ryżowej. Gotuj na małym ogniu, mieszając, aż kleik zgęstnieje. Ostudź do temperatury pokojowej. Dodaj do niego suszoną paprykę gochujang, suszone chili, sos rybny, sos sojowy oraz cukier. Całość dokładnie wymieszaj.
Przygotowanie pozostałych warzyw: Marchewki, jabłko i cebulę pokrój w paski. Czosnek posiekaj w drobną kostkę, a imbir zetrzyj na tarce o małych oczkach.
Łączenie składników:
Po godzinie wypłucz kapustę na sicie.
Do miski wrzuć wypłukaną kapustę, pozostałe warzywa i dodaj przygotowany sos. Wszystko dokładnie wymieszaj.
Przełóż kimchi do czystego słoika, dociskając, aby warzywa były zanurzone w sosie. Lekko zakręć słoik i pozostaw w temperaturze pokojowej w ciemnym miejscu na 2-3 dni, by doszło do rozpoczęcia fermentacji. Po tym czasie kimchi jest już gotowe do spożycia.