Orange Chicken (Kinesisk appelsinkylling)

Ingredienser



Innbakte, friterte kyllingbiter:
♥ 900 g kyllinglårfilet
♥ 4 ss maisenna
♥ 3 ts salt
♥ 1 ts malt pepper
♥ revet skall av 2 appelsiner
♥ 3 egg
- - - -
♥ 1 liter nøytral olje (gjerne avokadoolje, se tips)

Appelsinsaus:
♥ revet skall av 3 appelsiner
♥ presset saft av 5 appelsiner (ca. 3 dl)
♥ 1 ss ferskrevet ingefær
♥ 3 fedd hvitløk, presset
♥ 6 ss soyasaus
♥ 6 ss flytende honning
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ts riseddik
♥ 2 ss sesamolje
♥ 2 ss maisenna
♥ 0,5 dl vann

Servering:
♥ kokt jasminris
♥ sesamfrø

♥ finhakket vårløk
♥ chiliflak

Fremgangsmåte

Innbakte, frityrstekte kyllingbiter:
Finn frem kyllinglårfilet. Skjær dem i mindre biter (hver lårfilet i 3 - 4 biter, avhengig av hvor store de er).

Ha maisenna, salt, pepper og revet appelsinskall i en bolle. Bland godt. Visp eggene sammen i en annen bolle.

Varm oljen i en stor panne med høye kanter.

Vend kyllingbitene først i bollen med maisennablandingen. Vend deretter noen av kyllingbitene i eggeblandingen, før de legges i den varme oljen. Ikke stek for mange kyllingbiter av gangen. Ha middels varme på platen, for kyllingbitene trenger 5 - 10 minutter i den varme oljen for å bli gjennomstekte.

Når kyllingbitene er gylne og gjennomstekte legges de på et brett dekket med kjøkkenpapir. Gjenta med resten av kyllingbitene.

Appelsinsaus:
Ha revet appelsinskall og presset appelsinsaft i en mellomstor kjele. Tilsett revet ingefær, pressede hvitløksfedd, soyasaus, honning, sukker, riseddik og sesamolje. Visp dette godt sammen. Sett kjelen på platen og varm opp på middels varme.

Når blandingen har nådd kokepunktet, tas kjelen av platen. Rør ut maisenna og vann. Hell dette i sausen mens du visper godt. Sett kjelen tilbake på platen og varm opp sausen på nytt mens du rører hele tiden. Du vil raskt se at appelsinsausen tykner.

Ta kjelen av platen. Ha de frityrstekte kyllingbitene i kjelen. Vend forsiktig om slik at alle kyllingbitene blir dekket av den tykke, sticky appelsinsausen. Varm opp forsiktig slik at kyllingbitene blir gjennomvarme.

Servering:
Server appelsinkylling sammen med kokt jasminris. Dryss over sesamfrø og finhakket vårløk, og eventuelt et lite dryss chiliflak.

Tips

♥ Til frityrstekingen har jeg her brukt avokadoolje. Det er en olje som er nøytral i smak og som tåler høy temperatur ved frityrsteking veldig bra. Avokadoolje er imidlertid nokså dyrt, og er på ingen måte nødvendig å bruke for å få et godt resultat. Det går kjempefint å bruke rapsolje, solsikkeolje eller annen nøytral matolje.

♥ Ingrediensene til appelsinsausen får man kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Jeg har her brukt 5 store, saftige appelsiner. Jeg fikk da i overkant av 3 dl presset appelsinjuice. Det bør være minst 3 dl juice i sausen, men det gjør ikke noe om du får litt mer. Det går også an å lage appelsinsausen med ferdigkjøpt appelsinjuice.

♥ Det er meningen at appelsinsausen skal bli tykk og sticky, slik at den legger seg fint rundt de frityrstekte kyllingbitene. Dersom du imidlertid skulle synes at det er for lite saus i kjelen etter at du har vendt inn kyllingbitene, kan du tilsette litt varmt vann eller appelsinjuice for å spe ut sausen som er igjen i kjelen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/orange-chicken-kinesisk-appelsinkylling