KYCKLING

Crispy Fried Chicken

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Okej, så vad vet egentligen en tjej från södra Indien om friterad kyckling?

Till mitt försvar har jag i åratal sökt efter och följt de bästa recepten för den här älskade rätten. Även när jag var vegetarian brukade jag ibland hugga in på en fet och krispig kycklingbit.
Hemligheten att få kycklingen saftig och fyllig är marineringen, antingen i saltat vatten eller i mjölk. Själv har jag kombinerat de båda metoderna. Kombinationen av salt och mjölk resulterar i en total saftig njutning eftersom mjölken gör köttet sötare.
Den andra hemligheten är Rice Krispies (du kan även använda corn flakes) och Saltine-kex, vilka ger kycklingen otroligt bra krisp!

INGREDIENSER

5.5 dl röd mjölk
1 tsk cayennepeppar
1 tsk mangopulver
225 g smör
2 st ägg
3.5 dl rapsolja

1 hel kyckling
2.25 dl vetemjöl
5 tsk salt
1.25 dl rice krispies

GÖR SÅ HÄR

1. Dela kycklingen i fyra delar. Vispa ihop mjölk och 4 tsk salt i en stor skål. Lägg i kycklingbitarna och låt dem marinera i kylen i 8-10 timmar.

2. Blanda mjölet med rice krispies, saltiner, 1 tsk salt, mangopulver och cayennepeppar. Lägg åt sidan.

3. Värm olja och smör i en djup och tung panna på medium-låg värme.

4. Vispa upp äggen i en skål. Täck kycklingbitarna med mjölblandningen och sen doppa kycklingen i de uppvispade äggen och slutligen tillbaka i mjölblandningen igen.

5. Fritera på medium-låg värme i 7-10 minuter på varje sida. (7 minuter för vingarna, 10 minuter för brösten). Värm inte oljan för varmt eftersom paneringen lätt då blir mörk och bränd på utsidan och köttet inte tillräckligt tillagat. Ha inte i för många bitar samtidigt i pannan.
Låt de rinna av en stund på hushållspapper och servera sedan varma med många servetter till hands!