KYCKLING

Soi Polo kycklinglår

Kock: **Todd English** Tid: **90 min** Portioner: **4**

Todd English tolkning av Soi Polos fantastiska kycklinglår.

Det finns en restaurang i utkanten av Bangkok som heter Soi Polo. När jag var där och spelade in min TV-serie besökte jag restaurangen tre gånger för denna fantastiska maträtt. Friterad vitlök, friterad schalottenlök och kryddig kyckling gjorde det omöjligt att hålla sig borta! Det verkar som att många håller med mig för restaurangen har blivit världsberömd för den här kycklingen.
Här är min version till dig.

INGREDIENSER

2.5 dl sojasås eller tamari
3 msk sött risvin
3 msk brunt socker
2 msk mörk sesamolja (rostad sesam)
1 msk färsk ingefära, hackad
8 st kycklinglår med skinn, urbenat
5 st schalottenlökar, tunt skurna (drygt 3 dl)
2.5 dl mjöl

5 st vitlöksklyftor, skivad (ca 3 msk)
1 st jalapeno pepparfrukt, tunt skivad
3 msk färsk koriander, hackad

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda sojasås, risvin, socker, sesamolja och ingefära i en form eller i en fryspåse. Lägg i kycklinglåren med skinnsidorna nedåt och täck över eller förslut och in i kylskåpet i 30 minuter till 3 timmar.
2. Värm ugnen till 200°C och smörj en ugnsform lätt.
3. Ta kycklingen ur marinaden (kasta marinaden) och placera i ugnsformen med skinnsidorna upp.
4. Grädda på 200°C i 40 minuter eller till du ser att skinnet har fått fin färg.
5. Fyll under tiden en djup gryta med cirka 5 cm rapsolja till fritering. Värm upp oljan till 175°C.
6. Vänd schalottenlökarna i mjöl och skaka av.
7. Fritera schalottenlökarna i omgångar, 1 till 2 minuter eller bara tills dem är krispiga. Glöm inte att krydda rikligt med havssalt och peppar. Låt dem rinna av på hushållspapper på en bakplåt.
8. Upprepa proceduren med både vitlöken och jalapeñon.
9. Strö över schalottenlök, vitlök, jalapeño och koriander när kycklingen tagits ut ur ugnen. Servera genast.