Korean Fried Chicken

Extra knusprige Haut, ultra saftiges Hähnchen und süß-saure Sauce. Korean Fried Chicken (auch Yangnyeom oder Dakgangjeoung genannt) ist dafür bekannt, leicht klebrig und extrem aromatisch zu sein. In der Hülle aus Maisstärke bleibt das frittierte Hühnchen super zart und durch Ingwerpulver, Reissirup und Sesam bekommt das Gericht eine feine exotische Note. Tauch ein in die intensiven Geschmackswelten von Vietnam. Einmal probiert wirst du dein frittiertes Hühnchen nie wieder anders essen wollen.