

# Friterad apelsinkyckling



Ibland händer det när vi vill vara lite lyxiga att vi köper mat ute, oftast blir det asiatiskt då jag inte har riktigt kunskapen att laga den sortens mat fullt ut. Detta är ett försök att göra en Orange chicken, jag fick leta rätt länge innan jag hittade detta receptet hos [Ladykatt](#) på Kokaihop.se. Jag fick inte till riktigt den påtagliga apelsinsmaken som jag är van vid från köpematens och inte heller kycklingen. Rätten i sig var god men man fick ha på lite stark sås får att få till en bättre smak. Jag har några amerikanska recept sparade som jag ska testa framöver för att se om jag kan lyckas med en av våra favoriträtter.

2 stora kycklingfiléer

1 apelsin

1 ägg

1½ dl vetemjöl

3 ½ dl vegetabilisk olja

1 ½ dl vatten

1 msk strösocker

1 msk maizena

3 msk vatten

Dela kycklingfiléerna i bitar på cirka 3 x 3 cm, placera de i en medelstor skål, riv skalet och pressa ut saften av en halv apelsin, knäck i ett ägg, salta och peppra efter behag. Blanda allt väl och ställ skålen i kylen i minst 15 minuter.

Häll upp de marinerade kycklingbitarna i ett durkslag och strö över vetemjöl,

skaka av överskottet av mjöl,

Häll olja i en fritös eller en större kastrull och värm den till 180°. Friterade kycklingbitarna i omgångar i 3-4 minuter (tills de fått en gyllenbrun färg). Ta upp de med en hålslev och lägg de på hushållspapper för att torka.

Häll vatten, cirka 2 msk apelsinsaft och socker i en kastrull. Låt det koka upp, gör redning av maizena och vatten häll i såsen och rör tills den blir slät och får bra konsistens.

Tillsätt de friterade kycklingbitarna och rör om, servera med jasminris.