



Sticky Gochujang Hähnchen

Für das Hähnchen:

500 g Hähnchenbrust (in kleine Stücke geschnitten)

2 Esslöffel Speisestärke

Salz und Pfeffer

2 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

Für die Sauce:

2 Esslöffel Lien Ying Gochujang Chili Paste

2 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

2 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

2 Zehe(n) Knoblauch (fein gehackt)

1 Teelöffel Ingwer (gerieben)

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

Zum Garnieren:

1 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

Zum Servieren (optional):

Lien Ying Jasmin Reis

Gurke

Brokkoli

Sticky Gochujang Hähnchen

1.

Hähnchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen. In Speisestärke wenden, bis sie leicht bedeckt sind.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchen bei mittlerer bis hoher Hitze knusprig anbraten (ca. 6–8 min). Kurz beiseitestellen.

In derselben Pfanne Knoblauch und Ingwer kurz anbraten. Gochujang, Honig, Sojasauce und Essig hinzufügen. 1–2 min. köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.

Hähnchen zurück in die Pfanne geben. Gut in der Sauce wenden, bis alles glänzend und sticky ist. Sesamöl

unterrühren.

Mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen. Passt
perfekt zu: Jasminreis, Gurken und Brokkoli