SÅS

Kycklingmarinad med citron, ingefära och gochugaru

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **4**

En användbar marinad till kyckling med asiatiska smaker som passar till många rätter.

Grillad marinerad kyckling med en massa grönsaker och såser, en typisk fin kväll vid grillen. Jag kan känna doften. Vi längtar, eller hur?
Här finns recept där kycklingen används: Kycklingmacka Asian style och Risonisallad med asiatiska smaker
Marinaden räcker till ca 1 kg kycklingkött.
Jag gör ofta ungefär den här marinaden. Jag skriver ungefär för en marinad kan vara på ett ungefär. Jag smakar av och justerar lite efter humör. Ibland är citroner så sura att man baxnar, ibland nästan söta. Chilipulver varierar jättemycket i styrka men den koreanska gochugaru (se nedan, Risberg, ni hittar den på ICA och i asiatiska matbutiker) är generellt inte så stark. Man måste dock ändå smaka.
Om jag marinerar kycklingbröst delar jag dem ofta först på längden eller bankar ut dem så att de blir hälften så tjocka.
När jag läser marinadrecept blir jag alltid förvånad över att det inte berättas hur det kommer att smaka när det är färdigt. Det är inte alltid självklart att man förstår efter att ha kollat listan av ingredienser. Om man inte är van är det väl ännu svårare. Därför ska jag beskriva hur det här blir.

Det färdiga köttet smakar en aning syrligt av citronen och ingefäran och får fin och tydlig smak från kryddorna utan att vara varken för starkt eller för salt. Med andra ord, tydlig generell smak utan att vara påträngande och passar därför utmärkt till de flesta asiatiska rätter, tillbehör och smaker.
Perfekt på grillen för delarna grillar snabbt färdigt utan att man behöver oroa sig för rått kött i mitten och torra bitar.
Det kommer några recept framöver med den här kycklingen.

INGREDIENSER

20

0.5 dl färskpressad citronsaft (1 citron)
2 msk finriven färsk ingefära
1.5 tsk gochugaru, koreanskt chilipulver* (semi-grova flingor, inte så starkt)
0.5 tsk vitlökspulver (eller riv en liten klyfta)
0.5 tsk lökpulver (eller skiva en halv gul lök tunt)
0.5 msk socker (skippa för lowcarb)
2 msk flingsalt
0.5 dl olja

GÖR SÅ HÄR

1. Pressa citronen. Riv ingefäran** och blanda med citronsaft. Rör i resten av kryddorna och vispa till sist i oljan. Mängden marinad ska vara generös i förhållandet till kycklingen. Häll på extra olja i nästa steg om det behövs så att du lätt kan vända runt köttet. Behöver inte täcka.

2. Slå marinaden över kycklingköttet, blanda väl och marinera i kylen, allt från en timme till över natten. Vänd runt köttet någon gång eller några gånger under marineringen beroende på hur länge du marinerar.

3. Torka av marinaden från köttet med hushållspapper före stekning eller grillning i ny olja. Salta ytan en aning när du steker eller grillar köttet. På grund av syran i marinaden 'tillagas' köttet till viss del och gör det mycket mört, vilket i sin tur innebär att det sedan blir genomstekt mycket snabbare än vanligt. Passa också så att inte sockret bränner vid för hög värme. Sockret i marinaden gör att kanterna på köttet blir mörka vid stekningen utan att de är brända och det både ser gott ut och smakar gott.

4. *Chili/paprikablandningar är olika starka - börja med mindre mängd och smaka av. Om du inte har koreanskt chilipulver har jag läst att det går bra att ta milt paprikapulver och hetta upp det med chiliflakes eller cayennepeppar.

5. **Jag förvarar alltid min ingefära i frysen. Dels håller den länge och dels är det hundra gånger enklare att riva den. Om du har frusen ingefära måste det frysta rivet vara ungefär dubbelt så mycket i mängd som färskriven. Är du osäker är det bara att vänta några minuter tills det tinar och kolla mängden.