

KIPNUGGETS, MAAR DAN ZELFGEMAAKT!



INGREDIENTEN

- (2 – 3 personen)
- Diamant om in te frituren
- 1 kipfilet à 200 gram
- 1 schaaltje met bloem (zo'n 150 gram)
- 1 theelepel ui-poeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 losgeklopt ei
- 1 schaaltje met cornflakes
- peper en zout

BEREIDEN

- > Dep de kipfilet droog met een stukje keukenrol en snijd hem vervolgens in blokjes van ongeveer 2 centimeter groot.
- > Doe de ui-poeder, knoflookpoeder, paprikapoeder en een hoeveelheid peper en zout naar wens bij de bloem en schep dit even goed om.
- > Stamp het bakje met cornflakes tot er een soort gruis ontstaat.
- > Wentel een stukje kipfilet door de bloem, vervolgens door het losgeklopt ei en daarna door de fijngestampte cornflakes.
- > Herhaal deze stap vervolgens voor hetzelfde stukje kip. Iedere kipnugget wordt dus twee keer gewenteld.
- > Herhaal dit bij alle stukjes kipfilet zodat ze allemaal zijn voorzien van een dubbele paneer laag.
- > Verwarm de frituurpan met Diamant naar 175°C
- > Frituur de kipnuggets zo'n 5 minuten in de hete olie tot ze bruin beginnen te kleuren en lekker krokant zijn.