

CLUB SANDWICH MET KROKANTE KIP EN UIENRINGEN



BEREIDINGSTIJD 35 MINUTEN

AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant om in te frituren
- 12 sneetjes Wit of bruin brood
- 200 gram Kip let
- 100 gram Bacon
- 1 Ei
- 2 stuks Tomaat
- 1 stuk Avocado
- 100 gram Gesneden ijsbergsla
- 4 eetlepels Mayonaise
- 2 stuks Uien
- 150 gram Bloem
- 150 gram Paneermeel

BEREIDEN

- > Snijd de kip let, de tomaten en de avocado in plakken. Snijd de uien in ringen en klop het ei los. Rooster de sneetjes brood en bak de bacon krokant in een hete koekenpan.
- > Meng de bloem met een tinke snuf zout. Paneer de uienringen in de bloem.
- > Doe het paneermeel in een kom. Haal de plakken kip eerst door de bloem, dan door het ei en als laatste door de paneermeel.
- > Verhit de frituurpan (of een hoge pan met dikke bodem) met bijvoorbeeld Diamant Golden Crisp frituurolie tot 175 graden Celsius. Frituur de kip tot deze goudbruin is en laat uitlekken op een bord met keukenpapier.
- > Smeer op 2 sneetjes toast de mayonaise, leg op de één een paar plakken tomaat en op de ander wat plakken avocado. Leg op beiden wat ijsbergsla en verdeel de gefrituurde kip hierover. Maak een stapel en eindig met de derde plak toast. Steek in twee hoeken een prikker en snijd diagonaal doormidden.
- > Frituur als laatste de uienringen en serveer naast de club sandwich.