

## CRUNCHY KIP MET MANGO SALSA DIP



### INGRENTEN

- 1 fles Diamant frituurolie
- 500 g kip, in stukjes
- Versgemalen peper en zout
- 50 g cornflakes, verkruimeld
- 100 g bloem
- 1 ei, los geklopt
- sap van een halve citroen
- 5 g peterselie
- 2 tl roze peperkorrels
- 1 mango, geschild en van de pit ontdaan

### BEREIDEN

- > Verwarm de Diamant frituurolie voor op 175 graden.
- > Doe de bloem in een kom met de peper en zout. Haal eerst de stukjes kip door het bloem mengsel, haal ze vervolgens door het losgeklopte ei en dan door de verkruimelde cornflakes. Leg apart op een schaal.
- > Doe de mango, het citroensap, de peterselie, de peper korrels, peper en zout in een maatbeker en blender fijn met een staafmixer. Schenk in een bakje en zet apart.
- > Frituur de kipbites 4-5 minuten tot ze goudbruin zijn. Serveer met de mangodip.