



JUICY FRIED CHICKEN WINGS



CATEGORIE BORRELHAPJES

BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

- 1 kilo kippenvleugeltjes
- 200 g zelfrijzend bakmeel
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl mosterdpoeder
- 1 tl zoete paprikapoeder
- 2 tl zout

BEREIDINGSWIJZE

- > Was de kippenvleugeltjes onder de kraan, dep droog. Doe ze in een grote kom. Meng het bakmeel met de knoflookpoeder, mosterdpoeder, paprikapoeder en zout in een andere kom.
- > Verhit de frituurolie in een pan met dikke bodem of friteuse. Om te checken of de olie heet genoeg is (max 175^o C) en je hebt geen thermometer, neem een stukje brood en doop het in de olie. Als het begint te bakken, dan is de temperatuur goed.
- > Haal de kip eerst door het bloemmengsel heen voordat je ze in de frituurolie laat zakken.
- > Frituur de kip in ongeveer 8 minuten geelbruin.
- > Laat uitlekken op keukenpapier.
- > Serveer met patat en appelmoes!