

KIPFRIETEN IN EEN PUNTZAK



CATEGORIE BORRELHAPJES

BEREIDINGSTIJD 25 MINUTEN

AANTAL 3 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant Frituurolie Friet & Snacks
- 4 el bloem
- Versgemalen zwarte peper en zout
- 2 eieren, losgeklopt
- 50 g panko of beschuitkruim
- 600 g kipfilet, in repen zo dik als een dikke vinger
- Mayonaise
- Ketchup
- *Friteuse of pan met dikke bodem*
- *4 puntzakken bijvoorbeeld zelf gevouwen van vetvrij papier*

BEREIDINGSWIJZE

- > Verhit de olie in een friteuse of pan met dikke bodem tot 175°C .
- > Strooi bloem op een bord en meng er peper en zout doorheen. Doe de eieren in een kom en panko in een tweede kom.
- > Wentel repen kip eerst doo de bloem en schud het teveel er boven het bord af. Doop ze dan in het losgeklopte ei en wentel ze door de panko. Leg ze op een schaal.
- > Frituur de kipfrietten in porties in de hete olie; circa 2 minuten per kant of tot de frieten goudbruin zijn en de kip gaar. Laat ze even uitlekken op keukenpapier.
- > Verdeel ze over de puntzakken en serveer met schaaltes mayonaise en ketchup.