

KIPNUGGETS, MAAR DAN ZELFGEMAAKT!



BEREIDINGSTIJD 35 MINUTEN

AANTAL 2 PERSONEN

INGREDIENTEN

- (2 – 3 personen)
- Diamant om in te frituren
- 1 kip let à 200 gram
- 1 schaaltje met bloem (zo'n 150 gram)
- 1 theelepel uipoeder
- 1 theelepel kno ookpoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 losgeklopt ei
- 1 schaaltje met corn akes
- peper en zout

BEREIDEN

- > Dep de kip let droog met een stukje keukenrol en snijd hem vervolgens in blokjes van ongeveer 2 centimeter groot.
- > Doe de uipoeder, kno ookpoeder, paprikapoeder en een hoeveelheid peper en zout naar wens bij de bloem en schep dit even goed om.
- > Stamp het bakje met corn akes tot er een soort gruis ontstaat.
- > Wentel een stukje kip let door de bloem, vervolgens door het losgeklopt ei en daarna door de jngestamppte corn akes.
- > Herhaal deze stap vervolgens voor hetzelfde stukje kip. Iedere kipnugget wordt dus twee keer gewenteld.
- > Herhaal dit bij alle stukjes kip let zodat ze allemaal zijn voorzien van een dubbele paneer laag.
- > Verwarm de frituurplan 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.