

KNAPPERIGE CITROEN KIPDRUMSTICKS



BEREIDINGSTIJD 25 MINUTEN

AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant om in te frituren
- 8 stuks Kipdrumsticks
- 1 stuks Ei
- 250 ml Melk
- 200 gram Bloem
- 20 gram Basilicum
- 1 snuf Zeezout
- 1 theelepel Zwarte peper
- 1 stuks Citroen
- 3 eetlepels Aioli

BEREIDEN

- > Verwarm de frituurpan tot 180 graden.
- > Dep de kipdrumsticks droog met een vel keukenpapier. Kluts het ei met de melk. Hak de basilicum fijn en rasp de schil van de citroen. Meng een snuf zeezout, de peper, de citroenrasp, de helft van de basilicum en de bloem door elkaar.
- > Wentel de drumsticks eerst door het eiermengsel en daarna door de gekruide bloem. Zorg ervoor dat de drumsticks rondom voorzien zijn van bloem.
- > Frituur de kruidige kipdrumsticks in ongeveer 5 - 10 minuten goudbruin en gaar. Laat uitlekken op een vel keukenpapier. Garneer met partjes citroen, basilicum en serveer met aioli.
- > Tip: Voor een complete maaltijd lekker met kruidige aardappelpartjes en gegrilde groenten.