

KIPNUGGETS



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 500 gram kipfilet - zout en peper - 300 ml zonnebloemolie - 2 eieren - PANEERMEEL MET CORNFLAKES: - 50 gram cornflakes - 30 gram bloem - 50 gram paneermeel - 2 theelepels paprikapoeder

1. Begin met de bereiding van de paneermeel met cornflakes. Zet het mengsel even apart.
2. Klop de eieren in een kom los.
3. Wrijf de kipfilets met zout en peper in. Snijd de filets daarna in grote stukken en wentel de stukken eerst door het losgeklopte ei en vervolgens door het paneermengsel.
4. Verhit de olie, zonder dat er rook vanaf komt, in een koekenpan of een hapjespan.
5. Frituur de nuggets 2 tot 3 minuten aan beide zijden tot ze goudbruin zijn en dien ze op met cocktailsaus (zie recept) of een Thaise chilisaus.

PANEERMEEL MET CORNFLAKES

1. Zet de grote transparante kom met daarin het stalen mes op de machine. Mix de cornflakes, de bloem, het paneermeel en het paprikapoeder ongeveer 15 seconden met het FOODPROCESSOR-programma.

Tip van de chef :

U kunt ook 60 gram sesamzaadjes aan het paneermeel toevoegen.

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016