



OVERHEERLIJKE "HOMEMADE" KIPNUGGETS!

NODIG

400 gram kipfilet
6 sneetjes brood
2 el olijfolie
2 tl harissa
2 tl baharat kruiden
2 tl komijn
2 el dadelsiroop
1 grote teen knoflook
2 eieren
bloem

VOOR SAUSJE:

2 el mayonaise
2 el yoghurt
verse koriander
bieslook
verse peterselie
2 tenen knoflook
sap van halve citroen

DOEN

1. Doe stukjes brood samen met kruiden, knoflook, dadelstroop, harissa en olijfolie fijn hakken in de keukenmachine. Sla de kipfilet plat met een mes en snijd in stukken van ± 4 cm.
2. Doe in een diep bord 1 de bloem, in bord 2 geklopte eieren en in bord 3 het gemixte broodkruim. Doe de kipfilet eerst in de bloem, dan in de eieren (laat uitlekken) en vervolgens in het broodkruim (zorg dat het kruim overal goed zit). Herhaal dit tot alle kipfilet op is.
3. Maak nu het sausje. Hak de kruiden en knoflook fijn. Roer de kruiden citroensap en yoghurt door de mayonaise.
4. Doe een flinke scheut olie in de pan en bak de kipfiletjes. Maak de pan niet te vol, want dan worden de nuggets niet zo krokant. Elke keer als je een nieuwe lading in de pan doet, doe er dan ook weer een scheut olijfolie bij.

En nu.... smullen maar! Ik weet zeker dat je er te weinig hebt gemaakt!



WWW.BONAPETIT.NU