

Kiphapjes met dipsaus

Bereiden in: Pan

Voorbereiding: 15 min.

Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 200 ml mayonaise
- geraspte schil en sap van 1 citroen
- 1 el mangochutney
- 4 kipfilets
- 225 g broodkruimels
- 1 el fijngehakte rozemarijn
- 1 el fijngehakte peterselie
- 2 eieren
- 50 g bloem
- olie om in te frituren

Voedingswaarde

- 825 kcal / 3465 kj
- 57 gram vet
- 40 gram eiwit
- 38 gram koolhydraten
- 1 gram vezels

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Kiphapjes met dipsaus

Bereiding

1. Roer de mayonaise, citroenschil, citroensap en chutney in een kom door elkaar. Zet de mango-mayonaise afgedekt koel apart.

2. Snijd de kipfilets in niet te dikke repen. Meng de broodkruimels, rozemarijn en peterselie goed dooreen. Klop de eieren met een vork los.

3. Wentel de kipreepjes eerst door de bloem dan door het losgeklopte ei en dan door de broodkruimels. Druk de paneer goed aan.

4. Vul een pan met een hoge rand voor de helft met frituurolie en verhit de olie tot 190 ‘C.

5. Frituur daarin de kipreepjes in porties 2-3 min. tot ze goudbruin zijn. Laat ze op keukenpapier goed uitlekken. Houd de reepjes warm tot alle reepjes klaar zijn. Serveer de kipreepjes met de mayonaise.

Kooktips

De frituurolie is heet genoeg als een blokje witbrood dat u erin doet, in 30 sec. knapperig en goudbruin is.

Serveren

U kunt de kipreepjes serveren als voorgerecht, maar het is ook een ideaal buffetgerecht. Serveer er dan een heerlijke mangochutney bij

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten