



Kiphapjes met dipsaus



Bereiden in: Pan

Vorbereiding: 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



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

**Schansweg 6 - 7481 TK 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 broodkrumels. 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



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**

**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**