



Wiener Backhendl

*Krokant gepaneerde en gefrituurde kip uit de Weense keuken, luchtig en goudgeel.
Traditioneel met citroen en een frisse aardappelsalade.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

8 kippenbouten of 4 borstfilets (in stukken)
150 gr bloem
3 eieren
200 gr paneermeel
1 tl paprikapoeder
1 citroen (in partjes)
1 liter frituurolie of reuzel
2 eetlepel fijngehakte peterselie
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Dep de kipstukken goed droog en kruid ze rondom met zout, peper en het paprikapoeder.
- 2.** Zet drie diepe borden klaar: een met bloem, een met de losgeklopte eieren en een met het paneermeel.
- 3.** Haal elk stuk kip eerst door de bloem, klop het overtollige eraf, dan door het ei en ten slotte door het paneermeel. Druk het paneermeel niet te hard aan, zo blijft de korst luchtig.
- 4.** Verhit de olie of reuzel tot ongeveer 170 graden. Test met een blokje brood: het moet in 40 seconden goudbruin worden.
- 5.** Frituur de kipstukken in porties zodat de temperatuur niet te veel zakt, ongeveer 8 tot 10 minuten tot ze mooi goudbruin en gaar zijn.
- 6.** Draai de stukken halverwege om zodat ze rondom gelijkmatig kleuren.
- 7.** Laat de gebakken kip uitlekken op keukenpapier en bestrooi meteen met een beetje zout.
- 8.** Werk af met de gehakte peterselie en dien op met partjes citroen en een aardappelsalade.

Ontdek meer recepten op kookpot.be