



Braziliaanse coxinha - kipkroketjes in druppelvorm

Coxinha zijn beroemde Braziliaanse hapjes: een zacht branddeeg gevuld met een romige kipvulling, gevormd tot een druppel en krokant gefrituurd tot goudbruin. Onweerstaanbaar bij een borrel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	20'	5	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

300 gr gekookte kipfilet
500 ml kippenbouillon
250 gr bloem
30 gr boter
100 gr roomkaas

1 ui, fijngesnipperd
2 teentjes look, fijnggehakt
1 eetlepel tomatenpuree
2 eieren
150 gr paneermeel
1 handvol platte peterselie, fijnggehakt
zonnebloemolie om te frituren
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Pluk de gekookte kipfilet fijn met twee vorken. Fruit de ui en look glazig in een scheutje olie. Voeg de tomatenpuree toe en laat een minuut meebakken. Haal van het vuur en meng met de kip, roomkaas en peterselie. Breng op smaak met zout en peper. Zet de vulling opzij om af te koelen.
- 2.** Breng de kippenbouillon met de boter aan de kook in een ruime pot. Voeg in één keer alle bloem toe en roer krachtig met een houten lepel tot een gladde deegbal die volledig loslaat van de bodem. Neem de pot van het vuur en laat het deeg 10 minuten afkoelen.
- 3.** Kneed het deeg kort door tot het soepel en werkbaar is. Neem telkens een stuk deeg ter grootte van een golfbal en druk het plat in uw handpalm. Leg een theelepel vulling in het midden, vouw het deeg erover dicht en knijp goed samen. Rol het stukje tussen uw handen tot een druppel- of peervorm. Herhaal met de rest van het deeg en de vulling.
- 4.** Klop de eieren los in een diep bord. Doe het paneermeel in een ander bord. Haal elke coxinha eerst door het ei en vervolgens door het paneermeel, en druk het paneermeel lichtjes aan.
- 5.** Verhit de olie in een frituurpan of diepe kookpot tot 180 graden. Frituur de coxinha in kleine porties goudbruin en krokant in 3 tot 4 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer warm.

Tip

Zorg dat de vulling volledig afgekoeld is voor u begint met vormen, anders wordt het deeg te zacht en breekt het open bij het frituren. Maak de coxinha niet te groot, dan gaart de vulling beter door.

Lekker met

Serveer met een pikante dipsaus van zure room en sriracha of een frisse tomatensalsa.

Dranktip

Een ijskoude Braziliaanse lager zoals Brahma of Skol past perfect, net als een klassieke caipirinha.

Ontdek meer recepten op kookpot.be