



## Kip katsu

*Knapperig gepaneerde kipfilet met krokante panko. Heerlijk met rijst en een frisse sla.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Wereldkeuken

### Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 120 gr panko
- 80 gr bloem
- 2 eieren
- zout en peper
- zonnebloemolie om te bakken
- 400 gr sushirijst
- 1 citroen

### Bereidingswijze

1. Kook de sushirijst volgens de verpakking.
2. Plet de kipfilets lichtjes plat en kruid met zout en peper.
3. Zet drie borden klaar: bloem, losgeklopt ei en panko.
4. Haal elke filet eerst door de bloem, dan door het ei en tot slot door de panko en druk goed aan.
5. Verhit een laagje olie in een pan en bak de filets 3 à 4 minuten per kant goudbruin en gaar.
6. Laat kort uitlekken op keukenpapier, snijd in reepjes en serveer met rijst en een partje citroen.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)