



Chicken and waffles

Een verrassende zoet-hartige combinatie van krokant gefrituurde kip op een luchtige wafel, overgoten met ahornsiroop. Een geliefde Amerikaanse brunchklassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 kipfilets, in de lengte gehalveerd
- 300 ml karnemelk
- 250 gr bloem (voor de kip)
- 2 tl paprikapoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 liter frituurolie
- 250 gr bloem (voor de wafels)
- 2 tl bakpoeder
- 1 el suiker

2 eieren
350 ml melk
80 gr gesmolten boter
1 snuifje zout
ahornsiroop om te serveren

Bereidingswijze

1. Leg de kipfilets in de karnemelk en laat ze minstens 30 minuten marineren.
2. Meng de 250 gram bloem voor de kip met het paprikapoeder, knoflookpoeder en wat zout in een kom.
3. Haal de kip uit de karnemelk en wentel ze door het gekruide bloemmengsel tot ze rondom bedekt is.
4. Verhit de frituurolie tot 175 graden en frituur de kip in porties ongeveer 6 tot 8 minuten tot ze goudbruin en gaar is, laat uitlekken op keukenpapier.
5. Meng voor het wafelbeslag de 250 gram bloem met het bakpoeder, de suiker en een snuifje zout.
6. Klop de eieren los met de melk en de gesmolten boter en roer dit tot een glad beslag door het bloemmengsel.
7. Verwarm het wafelijzer en bak er goudbruine, luchtige wafels mee tot het beslag op is.
8. Leg op elke warme wafel een stuk krokante gefrituurde kip.
9. Overgiet royaal met ahornsiroop en dien meteen op terwijl alles nog warm en knapperig is.

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