



## Braziliaanse coxinha, kipkroketjes in druppelvorm

*Beroemde Braziliaanse hapjes: een zacht deeg rond een romige kipvulling, krokant gefrituurd tot goudbruin. Onweerstaanbaar bij een borrel.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>40'</b>	<b>20'</b>	<b>5</b>	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

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

2 teentjes look  
1 eetlepel tomatenpuree  
2 stuks ei  
150 gr paneermeel  
1 bosje peterselie  
zonnebloemolie om te frituren  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Pluk de kip fijn en meng met de roomkaas, gefruite ui en look, tomatenpuree, fijne peterselie, zout en peper tot een smeuijge vulling.
- 2.** Breng de bouillon met de boter aan de kook, voeg in één keer de bloem toe en roer stevig tot een gladde deegbal die loskomt van de pan.
- 3.** Laat het deeg iets afkoelen en kneed het soepel.
- 4.** Neem een stukje deeg, druk plat, leg er een beetje vulling op en vorm een druppel of peertje.
- 5.** Haal elke coxinha door het losgeklopte ei en daarna door het paneermeel.
- 6.** Frituur ze in olie van 180 graden goudbruin en krokant in ongeveer 4 minuten. Laat uitlekken en serveer warm.

---

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