



Nashville hot chicken, pittige gefrituurde kip

Vurige gefrituurde kip uit Nashville, na het bakken ingesmeerd met een pittige cayenneolie en geserveerd op wit brood met augurkjes.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
70'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 8 kippendijen zonder been
- 500 ml karnemelk
- 2 eetlepel hete sausje (bijvoorbeeld tabasco)
- 300 gr bloem
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel paprikapoeder

1 theelepel knoflookpoeder
1 liter frituurolie
4 eetlepel cayennepeper
2 eetlepel bruine suiker
1 theelepel knoflookpoeder
8 sneden wit brood
12 augurken in schijfjes

Bereidingswijze

- 1.** Meng de karnemelk met de hete saus en laat de kippendijen hierin minstens een uur marineren in de koelkast.
- 2.** Meng de bloem met zout, paprikapoeder en knoflookpoeder in een diep bord.
- 3.** Haal de kip uit de marinade en wentel ze goed door het bloemmengsel.
- 4.** Verhit de frituurolie tot 170 graden en bak de kip in porties in 6 tot 8 minuten goudbruin en gaar.
- 5.** Neem 12 eetlepel van de hete olie en klop die samen met de cayennepeper, bruine suiker en knoflookpoeder tot een gladde pittige olie.
- 6.** Bestrijk de gebakken kip royaal met de pittige olie.
- 7.** Leg elk stuk op een snee wit brood en werk af met augurkschijfjes.