



Chicken fried steak met romige jus

Een Zuidelijke klassieker: gepaneerde en gebakken runderlapjes overgoten met een romige peperjus, zoals in de diners van Texas.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 dunne runderlapjes
- 200 gr bloem
- 2 eieren
- 100 ml melk
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- zout en peper
- 4 eetlepel olie om te bakken
- 40 gr boter

3 eetlepel bloem

500 ml melk

Bereidingswijze

- 1.** Klop de runderlapjes wat platter en kruid ze met zout en peper.
- 2.** Meng in een bord de bloem met paprikapoeder en knoflookpoeder.
- 3.** Klop in een ander bord de eieren los met de melk.
- 4.** Haal de lapjes door de bloem, dan door het eimengsel en opnieuw door de bloem.
- 5.** Bak de lapjes in de hete olie aan beide kanten goudbruin en gaar en houd ze warm.
- 6.** Smelt voor de jus de boter in een pan, roer de bloem erdoor en bak kort.
- 7.** Schenk er de melk bij en roer tot een gladde, gebonden saus, kruid royaal met peper.
- 8.** Overgiet de lapjes met de jus en dien meteen op.

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