



Fried chicken burgers



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1/2 l karnemelk (ongezoet)
2 eetlepels paprikapoeder
8 kippendijfilets
300 gram witte bloem
1 eetlepel bakpoeder
peper en zout
frituurolie
1/4 rode kool (geraspt)
1 rode ui (fijngesneden)
2 wortels (geraspt)
4 eetlepels mayonaise
4 pistolets
1 komkommer (in plakjes gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom de karnemelk met het paprikapoeder. Voeg de kippendijfilets toe en laat vier uur staan.
- 2.** Meng in een andere kom de bloem met het bakpoeder, peper en zout.
- 3.** Haal de kippendijfilets uit de karnemelk en wentel ze door de bloem. Frituur gedurende 5 à 6 minuten goudbruin in olie van 180 °C. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Meng in een kom de rodekool met de rode ui, de wortels en de mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Halveer de pistolets. Beleg met de koolsla, 2 kippendijfilets per pistolet en enkele plakjes komkommer.