

Kippeling

(2 personen) 170 °C

Ingrediënten:

- 400 g kipdijfilet
- 20 ml zonnebloemolie
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl shoarmakruiden
- 1 tl chilipoeder
- 1 tl cayennepeper
- 1 tl knoflookpoeder
- ½ tl peper
- 1 tl zout

Bereiding:

- Snij de kipfilet in kleine stukjes en leg ze in een kom, voeg de olie, ½ tl paprikapoeder en snufje zout toe. Meng alles goed door elkaar en laat 30 minuten marineren in de koelkast.

- Meng paneermeel met de rest van de kruiden en zout. Haal de kip er door en leg naast elkaar op een bakplaat met bakpapier en bak het op 180°C. in 20-25 minuten goudbruin afhankelijk van de grootte. Draai ze halverwege om.
- Lekker met een sausje, of als vleesgerecht.

Bakken in de airfryer kan ook. Doe dat in 10-15 minuten totdat ze mooi bruin zijn.

