|  |
| --- |
| **KIPVINGERS** |

|  |
| --- |
| **ZET KLAAR** |
| * 3 soepborden
* Scherp mes
* snijplank
* Tefal pan
 |
| **INGREDIËNTEN** |
| * Kipfilet 1
* Paneermeel
* Bloem
* Ei 2
* Paprikapoeder
* Maisolie of olijfolie
* Peper en zout
 |
| **AAN HET WERK** |
| 1 | * Snij de kipfilet in repen
 | Kipfilet in reepjes snijden | Iedereen Chef |
| 2 | * Kruid de reepjes met paprikapoeder, peper en zout.
 |  |
| 3 | * Dooier van het wit scheiden
* Het wit gebruiken we niet
 | **C:\Users\beheerder\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\7CFEB6D4.tmp** |
| 4 | * Klop de dooier los met een soeplepel melk
* Gebruik een vork
* In een soepbord
 |  |
| 5 | * Doe 3 à 4 soeplepels bloem in een soepbord
* Doe 3 à 4 soeplepels paneermeel in een soepbord.
 |  |
| 6 | * Wentel de kipreepjes eerst door de bloem
* Schud overtollige bloem af.
 | Instructievideo: Paneren - YouTube |
| 7 | * Dan wentel je de bebloemde kipreepjes door de losgeklopte eidooiers
* Maak dat er overal eigeel rondzit.
 |
| 8 | * Als laatste wentel je de kipreepjes door het paneermeel.
 |  |
| 9 | * Doe een flinke scheut maisolie of olijfolie in een tefalpan
 |  |
| 10 | * Verwarm de olie
* Bak de gepaneerde reepjes goudbruin.
* Haal ze uit de pan
* Laat uitlekken op keukenpapier
 | Pin van Eska op Heerlijke gerechten - Recept kip, Fodmap en Lekker |