



Hoofdgerechten

## **Krokante kip met dip**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

500 gram kip (in reepjes van circa 2,5 cm)  
250 gram pistachenoten (gehakt)  
125 gram paneermeel  
2 eetlepels peterselie  
1 theelepel lookpoeder  
2 snuifjes cayennepeper  
1 ei (losgeklopt)  
3 eetlepels confituur (bessen)  
3 eetlepels graanmosterd  
1 eetlepel honing  
1 eetlepel olijfolie  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 250°. Vet 2 bakplaten in met olijfolie. Meng de pistachenoten, het paneermeel, de peterselie, zout, knoflookpoeder en cayennepeper. Strooi het mengsel uit op een plat bord. Dip de stukjes kip eerst in het ei en wentel ze vervolgens in de notenmix.

Leg ze daarna op de bakplaat. Zet de oven op 190 graden en plaat er de kippenreepjes 15-20 minuten in. Roer intussen de confituur, mosterd en honing onder elkaar. Dien dit op als een dip bij de hete, krokante kippensnacks.

#### **Tip:**

Varieer met je dipsaus zoals ketchup, mayonaise, cocktailsaus, ... .

