



Hapjes

Coxinha's

Voor 8 personen.

Ingrediënten

100 gram paneermeel
6 deciliter kippenbouillon
400 gram kippengehakt
4 eetlepels maïsolie
4 eetlepels roomkaas
300 gram bloem
2 lookteentjes (geplet)
2 uien (fijngesneden)
2 eieren (losgeklopt)
peper
zout

Bereidingswijze

Breng de bouillon aan de kook, strooi er de bloem bij en roer krachtig met een houten pollepel tot je een dik, glad deeg hebt. Laat dit afkoelen en kneed het deeg daarna tot het elastisch is. Bak de uien en look in de olie enkele minuten aan. Voeg het gehakt toe en laat het 5 minuten mee bakken. Roer er daarna de roomkaas en onder. Op smaak brengen met peper en zout.

Rol het deeg uit tot een lap van 3 mm dik en druk hier rondjes uit. Leg een rondje op je hand en schep er wat van het kipmengsel op. Naar boven dicht kneden zodat een druppelvorm ontstaat. Haal de coxinha's door de het eieren en het paneermeel en frituur ze 5 minuten op 150°.

