



Hoofdgerechten

Doritos kippenvingers met aardappelgezichtjes en een honing-mosterdsausje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de kippenvingers

600 gram McCain aardappelgezichtjes
2 eieren (geklutst)
200 gram Doritos
600 gram kip
150 gram bloem

Voor de saus

4 eetlepels mayonaise
4 eetlepels honing
1 eetlepel wijnazijn (witte)
3 eetlepels mosterd (zachte)
paprikapoeder (naar smaak)
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de friteuse tot 180°C en de oven tot 200°C. Snij de kipfilets in dikke repen. Doe de Doritos in een diepvrieszakje, sluit het zakje en ga er met een deegroller over.

Doe de bloem, de geklutste eieren en de Doritos in 3 aparte borden. Haal de kippenreepjes eerst door de bloem, dan door de eieren en als laatste door de verkruimelde Doritos. Leg de kippenreepjes op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 10 minuten in de oven. Draai de kippenvingers om en bak nog eens 10 minuten.

Meng alle ingrediënten voor het sausje en kruid met peper en zout. Frituur de aardappelgezichtjes goudbruin en krokant. Serveer er de kippenvingers en het sausje bij.

Tip: Het sausje, het verkruimelen van de Doritos en het maken van de kippenvingers zijn taakjes die je aan je kids kunt overlaten.

Probeer eens een andere smaak van Doritos ter variatie!

Keukenbenodigdheden

Friteuse

Oven

