



Hoofdgerechten

Kipnuggets met groentefrietjes en een appel-currysausje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kippenbouillon (blokje)
4 eetlepels paneermeel
100 gram tortillachips
400 gram kip (filets)
80 gram panko
2 eiwitten
bloem
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1 ui (fijnggehakt)
2 pastinaken
2 wortelen
zonnebloemolie
arachideolie
peper
zout

Voor het sausje

250 milliliters kippenbouillon
1 appel (Granny Smith)
1 eetlepel currypoeder
1 sjalot (gesnipperd)
1 eetlepel bloem
scheutje room
boter

Bereidingswijze

Snij de kipfilet in blokjes en doe samen met de peterselie, ui, paneermeel en het verkruid bouillonblokje in een blender. Mix glad. Schep het mengsel op een met bloem bestoven werkblad en duw het plat tot 1 cm dik. Steek er met uitsteekvormpjes kerstfiguurtjes uit. Verkruid de tortillachips in een blender. Schep in een bord en wentel er de kippenvormpje door. Zet koel.

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil en snij de wortelen en pastinaken in frietjes. Blancheer ze 3 minuten in licht gezouten water. Dep ze daarna goed droog. Klop de eiwitten los met 1 el zonnebloemolie, peper en zout. Doe de panko in een ander bord. Wentel de groentefrietjes eerst door het eiwit en vervolgens door de panko. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 20 minuten in de oven. Keer ze halverwege om.

Snij de appel in blokjes. Bak de sjalot met de appelblokjes in boter 2 minuten. Kruid met het currypoeder en schep om. Roer er de bloem onder en blus met de bouillon. Breng op een zacht vuur aan de kook. Laat 10 minuten sudderen en giet dan door een zeef. Laat nog even doorwarmen, roer er de room bij en kruid met peper en zout.

Bak de kippennuggets goudbruin en gaar in hete arachideolie. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer met de groentefrietjes en het currysousje.

Keukenbenodigdheden

Oven

