



Bijgerechten

Kippennuggets van zoete aardappel en kippengehakt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de nuggets

200 gram kippengehakt
100 gram zoete aardappelen
1 theelepel paprikapoeder

Voor de bloem

40 gram bloem
15 gram maïzena

Voor het eimengsel

30 milliliters volle melk
1 ei

Voor het beslag

90 milliliters water
50 gram bloem
paprikapoeder
snuifje zout

Bereidingswijze

Kook de zoete aardappel gaar in gezouten water. Pel en plet tot puree.

Meng het gehakt met de aardappelen. Kruid met peper, zout en paprikapoeder en zet 30 minuten in de koelkast.

Zet ondertussen drie diepe borden klaar met het bloemmengsel, eimengsel en beslag.

Maak vormpjes uit het gehakt en haal dan de nuggets eerst door het bloemmengsel, dan het eiarmengsel. Dan opnieuw door de bloem en daarna door het beslag.

Bak de kippennuggets in de frituur voor vijf minuten goudbruin. Serveer met ketchup of een ander SPAR-sausje naar keuze.

