



## Buttermilk fried chicken

*Krokant gefrituurde kip uit het Amerikaanse zuiden, eerst gemarineerd in karnemelk voor een malse binnenkant. Het knapperige, gekruide korstje maakt dit onweerstaanbaar.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 8 stukken kip (bouten en dijnen)
- 500 ml karnemelk
- 2 tl gerookte paprikapoeder
- 1 tl cayennepeper
- 300 gr bloem
- 2 tl knoflookpoeder
- 2 tl uienpoeder
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 eetlepel zout

1 tl zwarte peper

1 liter frituurolie

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng de karnemelk met 1 theelepel gerookte paprikapoeder en een halve theelepel cayennepeper in een ruime kom.
- 2.** Leg de stukken kip in de gekruide karnemelk, dek af en laat minstens 2 uur of liefst een nacht marinieren in de koelkast.
- 3.** Meng in een tweede kom de bloem met het knoflookpoeder, uienpoeder, de tijm, resterende paprikapoeder, cayennepeper, het zout en de zwarte peper.
- 4.** Haal de stukken kip uit de karnemelk, laat het overtollige vocht kort afdruppen en wentel ze grondig door het gekruide bloemmengsel.
- 5.** Druk het bloemmengsel goed aan en leg de gepaneerde stukken even apart zodat de korst kan hechten.
- 6.** Verhit de frituurolie in een diepe pan tot ongeveer 170 graden, niet te heet zodat de kip vanbinnen gaar wordt.
- 7.** Frituur de stukken kip in porties ongeveer 12 tot 15 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn, keer ze halverwege om.
- 8.** Laat de gefrituurde kip uitlekken op keukenpapier en bestrooi meteen met een snuifje zout.
- 9.** Laat de kip enkele minuten rusten voor het serveren zodat de korst mooi krokant blijft.