



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
20'	25'	4	Hoofdgerecht

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 afdruipe 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.