



Chicken and waffles

Een verrassende zoet-hartige combinatie van krokant gefrituurde kip op een luchtige wafel, overgoten met ahornsiroop. Een geliefde Amerikaanse brunchklassieker die zoet en hartig perfect samenbrengt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 kipfilets, in de lengte gehalveerd
- 300 ml karnemelk
- 250 gr bloem
- 2 kl paprikapoeder
- 1 kl knoflookpoeder
- 1 kl zout (voor de kip)
- 1 liter frituurolie
- 250 gr bloem

2 kl bakpoeder
1 el suiker
1 snufje zout (voor de wafels)
2 eieren
350 ml volle melk
80 gr boter, gesmolten
ahornsiroop om te serveren

Bereidingswijze

- 1.** Leg de kipfilets in de karnemelk en laat ze minstens 30 minuten marineren in de koelkast.
- 2.** Meng 250 gr bloem met het paprikapoeder, het knoflookpoeder en 1 kl zout in een brede kom.
- 3.** Haal de kipstukken uit de karnemelk en laat het overtollige vocht ervan afdruipe. Wentel elk stuk kip door het gekruide bloemmengsel tot het rondom gelijkmatig bedekt is.
- 4.** Verhit de frituurolie in een diepe pan of frituur tot 175 graden Celsius. Frituur de kip in porties van 6 tot 8 minuten tot ze goudbruin en volledig gaar is. Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm in een oven op 80 graden Celsius.
- 5.** Meng voor het wafelbeslag 250 gr bloem met het bakpoeder, de suiker en een snufje zout in een grote kom.
- 6.** Klop in een aparte kom de eieren los met de melk en de gesmolten boter. Roer dit mengsel door het bloemmengsel tot een glad beslag zonder klonters.
- 7.** Verwarm het wafelijzer en vet het licht in met een beetje boter of bakspray. Giet per wafel voldoende beslag in het ijzer en bak goudbruine, luchtige wafels tot het beslag op is.
- 8.** Leg op elke warme wafel een of twee stukken krokante gefrituurde kip en overgiet royaal met ahornsiroop. Dien meteen op.

Tip

Wil je de kip extra krokant? Dompel de gekruide stukken na het bloemen nog eens kort in de karnemelk en wentel ze een tweede keer door de bloem voor een dubbel jasje.

Lekker met

Lente-uitjes en een klontje boter op de wafels passen er uitstekend bij.

Dranktip

Een glas vers geperst sinaasappelsap of een lichte Amerikaanse lager zoals een Budweiser combineert goed met de zoet-hartige smaken.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**