



## Nashville hot chicken, pittige gefrituurde kip

*Vurige gefrituurde kip uit Nashville, na het bakken ingesmeerd met een pittige cayenneolie en geserveerd op wit brood met augurkjes.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 70'           | 20'      | 4       | Hoofdgerecht |

### Ingrediënten

8 kippendijen zonder been  
500 ml karnemelk  
2 eetlepel hete sausje (bijvoorbeeld tabasco)  
300 gr bloem  
1 theelepel zout  
1 theelepel paprikapoeder

1 theelepel knoflookpoeder  
1 liter frituurolie  
4 eetlepel cayennepeper  
2 eetlepel bruine suiker  
1 theelepel knoflookpoeder  
8 sneden wit brood  
12 augurken in schijfjes

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng de karnemelk met de hete saus en laat de kippendijen hierin minstens een uur marineren in de koelkast.
- 2.** Meng de bloem met zout, paprikapoeder en knoflookpoeder in een diep bord.
- 3.** Haal de kip uit de marinade en wentel ze goed door het bloemmengsel.
- 4.** Verhit de frituurolie tot 170 graden en bak de kip in porties in 6 tot 8 minuten goudbruin en gaar.
- 5.** Neem 12 eetlepel van de hete olie en klop die samen met de cayennepeper, bruine suiker en knoflookpoeder tot een gladde pittige olie.
- 6.** Bestrijk de gebakken kip royaal met de pittige olie.
- 7.** Leg elk stuk op een snee wit brood en werk af met augurkschijfjes.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)