



Chicken & waffles



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

chicken

4 kipfilets (enkel)
4 deciliter karnemelk (ongezoet)
150 gram cornflakes
50 gram zelfrijzende bloem
2 theelepels cayennepeper (of gerookt paprikapoeder)
1/2 theelepel zout
1 theelepel knoflookpoeder
500 ml arachideolie

Waffels

100 gram boter
30 gram suiker
1/2 theelepel zout
1 ei
60 ml karnemelk (ongezoet)
350 gram zelfrijzende bloem
boter
ahornsiroop

Bereidingswijze

1. Halveer elke kipfilet en leg ze in een ondiepe schaal. Overgiet met de karnemelk en dek af. Laat enkele uren (het liefst een nacht) in de koelkast staan.



- 2.** Mix de cornflakes met de bloem, de cayennepeper, het zout en het lookpoeder in de keukenmachine tot je een niet te fijn resultaat krijgt.
- 3.** Haal de kip uit de karnemelk, dep niet droog, haal onmiddellijk door het cornflakesmengsel en leg op bakpapier om even op te stijven.
- 4.** Maak het beslag voor de wafels: mix de boter met de suiker, het zout, het ei en de karnemelk. Zeef de bloem over het beslag en meng.
- 5.** Verhit de arachideolie en frituur de stukken kip, ongeveer 8 minuten. Laat ze uitlekken op keuken-papier.
- 6.** Verhit het wafelijzer, vet in met wat extra olie of boter en leg telkens een bolletje deeg in het midden. Bak zo het volledige deeg op.
- 7.** Serveer de wafels met de kip.
- 8.** Giet er ahornsiroop over.