

Glutenvrije Kipnuggets

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Een tijdje geleden was Ayman een dagje met vriendjes nr een indoorspeelparadijs geweest. Zijn vriendje had bij het eetmoment kipnuggets. Bij thuiskomst vroeg ik hoe het was en of hij goed had gegeten. Na alle verhalen, trok hij aan mij trui en zei mama...xxx had kipnuggets, en dat wilde ik ook zo graag. Maar ik weet dat ik die niet mag. Daar gaat mijn moederhart weer. En daar stond ik dan vorig week, glutenvrije kipnuggets maken. Had gelukkig een kilo kipgehakt in de vriezer, lekker zelf kruiden erdoor, want de normale kipnuggets gaat er heel minimaal aan kruiden door. Ze waren heerlijk en echt zo simpel om te maken! Ayman was zo blij! Hele gezin heeft mee gesmuld!

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 60 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- 1 kilo kipgehakt
- 2 volle eetlepels kipkruiden (met zout)
- 1 theelepel zwarte peper
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1/2 eetlepel gele mosterd
- 1 theelepel cayennepeper
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel chilipoeder
- Extra voor beslag 40 gram mosterd (2 eetlepels) 1 theelepel zout 1 theelepel zwarte peper
- 1 ei maat M
- 300 gram water
- 200 gram Schär Universal mix It

Bereidingswijze:

1. Meng het kipgehakt samen met alle kruiden. Doe het kipmengsel in een spuitzak en zet een kommetje maiszetmeel klaar.
2. Knip een punt af van de spuitzak. De opening moet 4 cm breed zijn.
3. Spuit stukken kip van 5 cm lang en knip af boven het schaaltje maiszetmeel
4. Rol de kipstukjes goed door de maiszetmeel en druk iets platter en in vorm zodat je vierkantjes krijgt.
5. Werk het op deze manier verder af.
6. Meng alle ingrediënten voor het beslag samen met een garde. En warm zonnebloemolie op in een [pan](#) of frituur.
7. Haal met 2 vorken de kipnuggets door het beslag en leg deze direct in de hete olie. Bak aan beide kanten licht **goudgeel** voor een paar minuten. Wil je de kipnuggets meteen nuttigen bak ze dan verder af tot **goudbruin**. Wil je ze invriezen dan is dit het moment om ze eruit te halen.
8. Haal de kipnuggets uit de olie en laat uitlekken in een vergiet met een keukenpapiertje. Laat goed afkoelen en verdeel in porties in een ziplockzakje en vries ze in. Wil je ze de volgende keer lekker opeten, bak ze dan goudbruin in de olie of in de oven.

Notities: