

Sprøde nuggets

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 400 g kyllingebryst eller inderfilet
- 125 g nachos/tortilla-chips (original)
- 3 spsk. finthakket persille
- 20 g parmesan
- 2 tsk. flagesalt + peber
- 100 g mel (her kan godt bruges fuldkornsmel)
- 2 æg
- ½-1 dl rapsolie eller solsikkeolie til stegning

Sådan gør du

1. Skær kyllingen i mindre stykker.
2. Kom chipsene i en frysepose. Luk luften ud af posen, og bind en knude. Bank chipsene med en kagerulle, til de er helt knuste.
3. Put de knuste chips i en skål, og tilsæt finthakket persille, revet parmesan, flagesalt og peber. Vend det hele godt rundt.
4. I en anden skål blandes mel og salt.
5. Æggene slås ud i en tredje skål. Rør dem sammen med en gaffel.
6. Varm olien godt op på en pande (vores komfur stod på 8 ud af 9). Jo mere olie du bruger, jo sprødere bliver dine nuggets.
7. Paner kyllingestykkerne ved først at vende dem i mel, derefter i æg og til sidst i chipsblandingen.
8. Steg dine nuggets i den varme olie i cirka 4 minutter, og vend dem derefter. Hold øje med dem løbende. Paneringen skal være gyldenbrun og sprød, og kyllingen skal være gennemstegt.
9. Lad dine nuggets dryppe af på et stykke køkkenrulle inden servering