

Kyllingenuggets

Opskrift til 4

Virkelig gode, sprøde, fedtede og smagfulde kyllingenuggets som bare skal laves igen og igen.

Forberedelsestid

15 min

Tilberedelsestid

10 min

Samlet tid

25 min

Ingredienser

MARINADE

- 3 fed hvidløg
- 1 stor spsk. tørret spidskommen
- 1/3 tsk. tørret chili eller cayennepeber (evt. mere hvis du ønsker dem stærkere)
- 1 spsk. brun farin eller sukker
- 1 stor tsk. salt + lidt peber
- 1/2 dl olie
- 1/2 dl vand
- 1/2 dl mel
- 2 store spsk. tomatpuré

DESUDEN

- 600 g kyllingebryst
- 1,5 dl pankorasp
- 1 dl olie til stegning (brug 1/2 dl olie pr. gang)

Sådan gør du

1. Riv hvidløg ned i en skål og kom resterende ingredienser herved. Rør det godt sammen
2. Skær dine kyllingebryst i 4 stykker og vend dem rundt i marinaden
3. Kom rasp i en skål og vend de marinerede kyllingestykker rundt i raspen, så de dækkes helt
4. Tag en pande frem og kom 1/2 dl olie på, skru op for varmen (jeg skruede mit komfur op ti 7 – det kan komme op på 9).
5. Tag nu de panerede kyllingestykker og læg dem på panden, vend dem efter 4 minutters tid. Jeg kunne have ca. 6 stykker kylling på panden i første omgang. De skal være gyldne-brune og sprøde og kyllingen skal være gennemstegt, uden de bliver tørre. Hold øje, komfurer virker forskelligt. Så det er ikke sikkert de 4 minutter på hver side passer til dit komfur.
6. Når første omgang er stegt, lægges kyllingenuggets over på en tallerken. Kom endnu 1/2 dl olie på og steg de sidste 6 stykker.