

Kyllingenuggets med cornflakes

Opskrift til Tilbehør til 3-4 personer

Samlet tid

25

Ingredienser

- 400 g kylling
- 130 g cornflakes
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. salt
- 1/2 tsk. peber
- 2 æg
- Godt med olie til stegning

Sådan gør du

1. Skær kyllingen i mindre stykker
2. Kom cornflakesene i en frysepose. Luk luften ud af posen, og bind en knude. Bank cornflakesene med en kagerulle, til de er helt knuste.
3. Put de knuste cornflakes i en skål, og tilsæt paprika, salt og peber. Vend det hele godt rundt.
4. I en anden skål slås æggene ud og piskes sammen med en gaffel.
5. Varm olien godt op på en pande – olien må gerne dække bunden af panden (vores komfur stod på 8 ud af 9). Jo mere olie du bruger, jo sprødere bliver dine nuggets.
6. Paner kyllingestykkerne ved først at vende dem i æg og derefter cornflakes-blandingen.
7. Steg dine nuggets i den varme olie i cirka 4-5 minutter, og vend dem derefter. Hold øje med dem løbende. Paneringen skal være gyldenbrun og sprød, og kyllingen skal være gennemstegt.
8. Lad dine nuggets dryppe af på et stykke køkkenrulle inden servering.