



*Exclusief voor  
de ambachtelijke  
versspecialist*



## KIPPELINGEN FRITUUR

### BEREIDING

- Snijd de kippendijen in blokjes van ca. 2 cm.
- Kruid de blokjes met Kibbelingenmix Populair en laat deze minimaal 2 uur intrekken.
- Maak een doorhaalmiddel van water met visbakmeel. Klop met een garde de visbakmeel door het water en laat dit 15 minuten staan.
- Haal de dijenblokjes door het doorhaalmiddel en bak deze 5 minuten af op 175 °C. in de frituur.
- Kruid de kippeling af met de Cajunkruidenmix.

### SAMENSTELLING

- **10 GR/KG KIBBELINGMIX POPULAIR (AD01177-01)**
- **200 GR VISBAKMEEL EXCELLENT (AD01181-01)**
- **NAAR SMAAK CAJUNKRUIDENMIX (AD01309-01)**
- **1 KG KIPPENDIEN**
- **0.3 LTR WATER**