



Turkey fingers



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram kalkoenfilets (of kip)
4 kopjes cornflakes
1/2 theelepel chilipoeder
peper en zout
1/2 theelepel knoflookpoeder
4 eetlepels mosterd
4 eetlepels honing
kokosvet (of olijfolie)
dipsaus (kant-en-klaar, bv. chilisaus)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de kalkoenfilet in dunne reepjes en dep deze goed droog met keukenpapier. Blend de cornflakes kort met chilipoeder, peper, zout en knoflookpoeder.
- 2.** Klop de mosterd met de honing tot een homogeen mengsel. Wentel de kalkoenreepjes eerst door het mosterdmengsel en dan door de cornflakes. Laat even opstijven en bak ze dan in een flinke laag kokosvet of olijfolie in de pan.