Gefrituurde bierkip

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de marinade:

375 ml sap uit een bokaal augurken
1 theelepel zout
1 theelepel tabasco
8 kippendijfilets (zonder been, doormidden gesneden)
4 kipfilets (in de lengte doormidden gesneden)

Voor de coating:

450 gram bloem
35 gram maïszetmeel
1 1⁄2 theelepels zout
1 1⁄2 theelepels zwarte peper
1 1⁄2 theelepels komijnpoeder

Voor de beslag:

300 gram bloem
1 theelepel zout
1 theelepel bakpoeder
560 ml pils
frituurolie

Bereidingswijze

1. **Marinade: meng in een grote, glazen kom alle ingrediënten voor de marinade en voeg de kippenstukken toe. Dek af en zet 12 uur in de koelkast. Draai de kip af en toe om. Giet de marinade daarna weg.**

2. **Coating: meng in een grote kom alle ingrediënten voor de coating. Zet apart.**

3. **Beslag: meng in een andere kom de bloem, het zout en het bakpoeder. Voeg hier geleidelijk de pils aan toe, terwijl je roert.**

4. **Verhit de friteuse op 165 °C.**

5. **Haal elk stuk kip eerst door de coating en daarna door het beslag. Leg meteen in de hete olie. Frituur telkens 4 of 5 stukken kip gedurende 10 à 15 minuten. Hou ze warm in de oven op 100 °C terwijl je de rest frituurt.**