



Kentucky Fried Chicken



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

1 eetlepel zwarte peperkorrels
25 gram zout
100 gram bruine suiker
800 ml water
3 takjes rozemarijn
4 teentjes knoflook (in plakjes gesneden)
8 drumsticks (mét vel, dit mag je niet verwijderen)
2 deciliter karnemelk
200 gram bloem
1 eetlepel paprikapoeder
1 theelepel knoflookpoeder
1 eetlepel bakpoeder
arachideolie

Bereidingswijze

- 1.** Rooster de peperkorrels 1 minuut in een hete steelpan. Voeg dan het zout en de suiker toe.
- 2.** Overgiet met de helft van het water en roer goed. Voeg dan de andere helft toe. Voeg de rozemarijn en de knoflook toe. Laat dit mengsel goed afkoelen.
- 3.** Snij met een scherp mesje enkele keren in elke drumstick (tot aan het bot) en leg ze in de pekervloeistof. Dek af en zet in de koelkast. Laat een nacht trekken. Haal de stukken kip 's morgens uit de vloeistof en leg ze in een ondiepe schaal. Overgiet met de karnemelk. Dek af en zet opnieuw in de koelkast tot 's avonds. Haal uit de karnemelk en wentel kort in de bloem (gemengd met paprika- en knoflookpoeder). Leg op een bord.
- 4.** Verhit intussen de frituurolie tot 170 °C. Als de olie heet is, wentel dan 2 à 3 drumsticks opnieuw in de bloem en leg ze dan meteen in de arachideolie. Laat 5 minuten frituren. Leg op een bakplaat. Frituur de rest van de kip.



- 5.** Zet dan alle stukken kip nog 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.