




# Kiphapjes met dipsaus



-  Bereiden in: Pan
-  Voorbereiding: 15 min.
-  Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 200 ml mayonaise
- geraspte schil en sap van 1 citroen
- 1 el mangochutney
- 4 kipfilets
- 225 g broodkruimels
- 1 el fijngehakte rozemarijn
- 1 el fijngehakte peterselie
- 2 eieren
- 50 g bloem
- olie om in te frituren

## Voedingswaarde

- 825 kcal / 3465 kj
- 57 gram vet
- 40 gram eiwit
- 38 gram koolhydraten
- 1 gram vezels

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Kipreepjes met dipsaus

## Bereiding

- 1 Roer de mayonaise, citroenschil, citroensap en chutney in een kom door elkaar. Zet de mango-mayonaise afgedekt koel apart.
- 2 Snijd de kipfilets in niet te dikke repen. Meng de broodkruimels, rozemarijn en peterselie goed dooreen. Klop de eieren met een vork los.
- 3 Wentel de kipreepjes eerst door de bloem dan door het losgeklopte ei en dan door de broodkruimels. Druk de paneer goed aan.
- 4 Vul een pan met een hoge rand voor de helft met frituurolie en verhit de olie tot 190 °C.
- 5 Frituur daarin de kipreepjes in porties 2-3 min. tot ze goudbruin zijn. Laat ze op keukenpapier goed uitlekken. Houd de reepjes warm tot alle reepjes klaar zijn. Serveer de kipreepjes met de mayonaise.

## Kooktips

De frituurolie is heet genoeg als een blokje witbrood dat u erin doet, in 30 sec. knapperig en goudbruin is.

## Serveren

U kunt de kipreepjes serveren als voorgerecht, maar het is ook een ideaal buffetgerecht. Serveer er dan een heerlijke mangochutney bij

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)