

Glutenvrij kipcorn

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Zin in een glutenvrije snack, maak dan deze heerlijke kipcorns. Ik maak ze van het frikandellen recept wat ik reeds eerder heb gedeeld. Kies voor gemak en maak ze meteen beide en vries ze in. Scheelt enorm veel geld en ze staan zo op tafel! Voor ons ideaal want vond het best een uitdaging om een glutenvrije snack te vinden die ook nog eens halal moest zijn. Ayman was weer blij!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 24 STUKS

MAAK TIJD: 45 MINUTEN

Benodigdheden:

- 1x recept van de frikandellen
- 3 losgeklopte eieren M
- Een schaalje panko (zelfgemaakt), paneermeel of cornflakes
- Schaalje universele glutenvrije meel

Bereidingswijze:

1. Maak het frikandellenvlees deeg klaar volgens recept en doe in een spuitzak

2. Knip een grote punt af en spuit 24 reepjes, vries een uur in zodat ze stevig worden
3. Klop de eieren los en haal de reepjes vlees door de glutenvrije meel. Bedek ze goed!
4. Haal ze vervolgens door het ei en dan door de panko. Heb je geen panko maal dan glutenvrije cornflakes grof/fijn of gebruik glutenvrije paneermeel
5. Frituur direct of vries ze in voor later

Notities: