

## Kipnuggets

### Ingrediënten:

Kipfilet

(oud) Volkoren brood

Ei

Zout

Peper

Paprikapoeder

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar
4. Verwarm de oven voor op 180 graden
5. Was je handen
6. Maak broodkruim van de volkoren broodjes. Gebruik hiervoor een keukenmachine
7. Breng het broodkruim goed op smaak met peper, zout en paprikapoeder. Hou je van een beetje pit? (Extra optie; beetje chilipoeder en/of knoflookpoeder)
8. Meng de kruiden goed door het broodkruim en zet opzij
9. Breek een eitje boven een bakje en klop los met een vork
10. Snij de kipfilet in (kipnuggets formaat) stukjes
11. Doop de stukjes kip in het ei
12. Rol de kip daarna door het broodkruim en leg de stukjes kip op een met bakpapier bekleedde bakplaat
13. De kipnuggets mogen ongeveer 20 minuten in de oven. Let op; iedere oven bakt anders! Hou je kipnuggets goed in de gaten. Snijd een stukje kip door de midden om te kijken of ze goed gaar zijn voordat je ze uit de oven haalt
14. Ennnn smullen maar!!

Groetjes Kids Kitchen



TIP: Lekker met (zoete) patatjes uit de oven. Was de aardappels, snij deze in patat formaat en besprenkel de patatjes met beetje olijfolie en zout. Bak de patatjes ongeveer 30 minuten in de oven op 180 graden totdat ze knapperig zijn. Let op; iedere oven bakt anders! Hou je patatjes in de gaten.