



Krispiga kycklingbitar med ananasdip

Kock: **Therése Persson** Tid: **40 min** Portioner: **6**

Hemgjorda chicken nuggets med en fräsch ananasdip med karibiska smaker. Gillas av både stora och små!

Anpassa mjölk och kokosmjölk med valfri fetthalt efter eget behov, magrare eller fetare.



INGREDIENSER

800 gram kycklingfiléer

3 msk vetemjöl

2 tsk paprikapulver

salt

peppar

1 st ägg

2 msk mjölk

6-7 dl cornflakes

Ananasdip

260 gram färsk ananas

1 st gul lök

1 dl kokosmjölk

1 tsk curry

1.5 tsk pressad citronsaft



GÖR SÅ HÄR

1

Skär kycklingfilén i bitar.

2

Blanda mjöl med salt, peppar och paprikapulver och lägg på en tallrik.

3

Blanda ägg och mjölk och häll i en skål.

4

Krossa cornflakes och häll upp på en tallrik.

5

Panera kycklingen i mjöl, ägg- och mjölkblandning och till sist cornflakes.

6

Lägg bitarna på en bakplåtspappersklädd plåt och tillaga i ugn på 200°C ca 12-15 min.

7

Finhacka ananas och lök.

8

Koka upp tillsammans med kokosmjölk, curry och citron i en kastrull.

9

Låt sjuda ca 10-15 min.

10

Smaka av med salt och peppar och servera till kycklingbitarna.

11

Servera rätten med pommes eller ris.