



KYCKLING

Kycklingschnitzel i Airfryer

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Kycklingschnitzlar är en favorit som är enkelt att göra. Kycklingfiléerna blir gyllenbruna och krispiga på utsidan och mörta och saftiga på insidan i Airfryer. En annan vinst är att det blir väsentligt mindre fett. Receptet är från Philips Airfryer.



INGREDIENSER

2 kycklingbröst
1/2 tsk salt
2 nypor nymalen svartpeppar
1 ägg
150 g ströbröd
60 g vetemjöl
1 msk vegetabilisk olja

GÖR SÅ HÄR

1

Skär varje kycklingbröst horisontellt i två lika stora schnitzlar. Krydda med salt och svartpeppar.

2

Lägg mjölet i en skål. Vispa ägget i en annan skål. Tillsätt ströbröd i en tredje skål.

Täck först kycklingschnitzlarna med mjöl på båda sidor. Doppa dem sedan i ägget och låt överskottet rinna av. Täck dem sedan jämnt med ströbröd. Pensla eller spraya dem med vegetabilisk olja.

3

Placera två brödade schnitzlar i korgen och tillaga i Airfryern, 10 minuter på 200°C. Upprepa med de återstående två schnitzlarna.

4

När de är klara! Ta ut kycklingschnitzlarna från Airfryern och servera.