



Southern fried chicken & waffles

met spicy pickles en ahornsiroop



ca. 40min



2 personen

Zeg je soulfood, dan zeg je "chicken 'n waffles". Hartig, zoet, zout en krokant, gewoonweg heerlijk! Onze versie van dit typische Amerikaanse gerecht - met crunchy gefrituurde kippendij en lekkere wafels - serveer je op een frisse rucolasalade en je maakt het af met een pittige pickle van komkommer, rode ui en jalapeñopeper. De ahornsiroop mag hierbij natuurlijk niet ontbreken. Absoluut hemels!

Wat je van ons krijgt

- 3 kippenfilets
- 300g tarwebloem ²
- 1 zakje cajunkruiden
- 10g verse bieslook
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 1 jalapeñopeper
- 1 zakje bakpoeder
- 75g geraspte cheddar ³
- 100g rucola
- 2 kuipjes ahornsiroop

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ¹
- 250ml melk ³
- 130ml azijn
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- wafelijzer
- ovenrek
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- keukenweegschaal en zeef
- maatbeker
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Houd je niet zo van pittig of eten er kinderen mee? Leg dan evt. de jalapeñopeper apart in; je kunt ook eerst de peper in de lengte halveren en de zaadlijsten verwijderen.

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.



1. Vlees voorbereiden

Meng in een grote kom of ovenschaal een **marinade** van 100ml melk, 1el lichte azijn en 1tl zout. Dep het **vlees** droog met keukenpapier, leg het in de **marinade** en wentel een paar keer om. Meng in een 2e kom de **kruidenmix** met **150g bloem**. Zet het **vlees** en het **bloemmengsel** opzij tot **stap 5**. Hak de **bieslook** fijn.



4. Waffles bakken

Volg de gebruiksaanwijzing van je wafelijzer en bak goudbruine **waffles** van het **beslag**. **Tip:** als je geen wafelijzer hebt, bak dan pannenkoeken in een koekenpan. Schenk voor het **vlees** een laag plantaardige olie van ca. 2cm diep in een grote koekenpan en verhit op middelhoog vuur tot ca. 190°C. De olie is heet genoeg zodra er bubbeltjes ontstaan als je er een houten spatel in zet.



2. Pickles maken

Pel en halveer de **ui** en snijd 'm in dunne reepjes. Snijd de **komkommer** en de **jalapeñopeper** in dunne plakjes (zie ook de **kooktip** links). Breng in een kleine kookpan 100ml water, 100ml azijn, 2tl suiker en 2tl zout aan de kook. Neem de pan van het vuur, voeg de **groente** toe en zorg dat het ondergedompeld is. Leg evt. een stuk keukenpapier erop. Zet opzij tot het serveren.



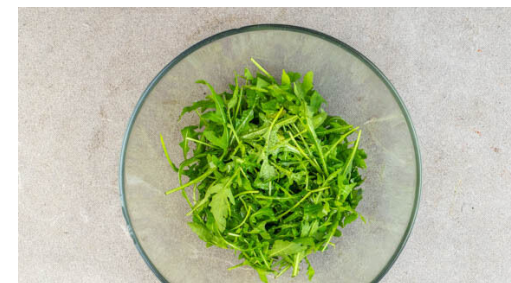
5. Vlees bakken

Laat het **vlees** even afdruppen en wentel het dan goed door de **gekruidde bloem** uit **stap 1**. Bak het **vlees** in de hete olie 5-6min tot het rondom goudbruin en krokant is. Werk evt. in meerdere porties. Bestrooi met een snuf zout en laat uitlekken op een ovenrek of keukenpapier. **Tip:** je kunt het **vlees** ook bakken voordat je de **waffles** bakt en warm houden in een oven op 100°C.



3. Beslag voorbereiden

Verwarm een wafelijzer. Kluts in een maatbeker 150ml melk, 1tl lichte azijn, 2tl plantaardige olie en 1 ei los. Meng in een kom de **rest van de bloem**, **1½tl bakpoeder**, 1tl suiker en een flinke snuf zout. Schenk het **melk-eimengsel** bij het **bloemmengsel** en meng tot een glad **beslag**. Schep dan de **kaas** en de **helft van de bieslook** erdoor.



6. Salade maken

Meng de **rucola** met 1el plantaardige olie, 2tl lichte azijn en een snuf peper en zout. Giet de **pickles** af in een zeef. Serveer de **waffles** op de **salade**, top met het **vlees** en de **pickles**. Besprenkel met de **ahornsiroop** en bestrooi met de **bieslook**.