



## KHA KIPNUGGETS



5 porties



10 min. bereiden

# BEREIDING

1. Pureer de kip met de kruiden uit het eerste rijtje tot kipgehakt
2. Roer de geraspte kaas erdoor en zet het mengsel even koel weg
3. Maak ondertussen het paneermengsel:
4. Maal de lijnzaad in de blender fijn en meng met Parmezaanse kaas, zout en peterselie
5. Maak "nuggets" van het kipgehakt en rol door het paneermengsel
6. Leg de nuggets op een vel bakpapier
7. Bak de nuggets circa 15 minuten in de oven op 200 graden
8. Keer de nuggets en bak nog 10 minuten
9. Pas de oventijd aan indien nodig
10. Maak een saus door de geroosterde paprika te blenderen en te mengen met mayonaise, knoflookpoeder, paprikapoeder en zout en peper naar smaak

### Ingrediënten

- 600 gr kipfilet
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl uienpoeder
- ¼ tl peper
- ½ tl cayennepeper
  
- 100 gr geraspte kaas
  
- 75 gr lijnzaad
- 75 gr Parmezaanse kaas
- ½ tl zout
- 2 tl peterselie gedroogd

### Voor de saus

- Rode paprika uit pot
- 2-3 el mayonaise
- ½ tl knoflookpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- Zout en peper naar smaak