

Ingrediënten voor 4 personen

2 kipfilets; 1 kleine ui; 1 eetlepel crème fraiche (of 1 eigeel); 1 eetlepel fijngehakte platte peterselie; 1/2 koffielepel gemberpoeder; een paar druppels citroensap; zout en peper naar smaak.

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Marokkaans  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Kipnuggets

Kipnuggets

### Hulpmiddelen

Theelepel eetlepel mes mixer keukenpapier

### Bereidingswijze

Snijd de kipfilets in kleine stukken en maal ze fijn in de keukenmachine. Voeg er de fijngesneden platte peterselie, zout en peper naar smaak en de crème fraiche of het eigeel aan toe en mix alles goed. Vorm kroketjes of balletjes van het mengsel, rol ze eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en dan door de paneermeel. Verhit de (zonnenbloem-)olie in een pan en bak de kipnuggets aan beide kanten goudbruin en gaar in ongeveer 6 minuten. Laat goed uitlekken op keukenpapier

### Serveertips

Frietjes, lekkere saus en wat salade of ratatouille..

