

## Ingrediënten

2 eieren, 1 deciliter melk, 100 gram bloem, 200 gram gaar kippenvlees, 1 ui, 1/2 groene paprika, 25 gram boter, zout, peper, 1/2 deciliter olie, 4 plakjes mager rookspek, 2 bananen

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

## Kipkoekjes

Favoriet recept van Dien en Wim Vos

### Vorbereiding

Snijd het kippenvlees in blokjes, snipper de ui, snijd de paprika in stukjes, snijd de bananen in plakjes

### Bereidingswijze

Splits de eieren. Roer de eidooiers los met de melk. Zeef de bloem in een mengkom, maak een kuiltje in het midden en giet het dooiermengsel erin. Roer met de mixer van het midden uit een glad beslag. Verhit de boter en fruit de ui en de paprika glazig in 3 minuten. Laat het mengsel even afkoelen. Schep de stukjes kip en het uimengsel door het beslag. Klop met de mixer de eiwitten in een andere kom zo stijf, dat het schuim niet meer uit de scheefgehouden kom loopt. Spatel het door het beslag. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Verhit wat olie in de koekenpan en laat met een diepe metalen lepel een kwart van het beslag in de hete olie lopen. Bak het koekje aan beide kanten goudbruin en gaar. Bak op deze wijze nog drie koekjes. Leg ze op een warme schaal en houd ze warm. Bak intussen de plakjes spek knapperig in een droge koekenpan. Bak de plakjes banaan goudgeel in het spekvet. Leg op elk kipkoekje een plakje gebakken spek en wat plakjes banaan.