



Fritters

Kip met zoete aardappel nuggets



STUKS

🕒 45 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de yoghurtsaus

- 🍴 300 g Griekse yoghurt
- 🍴 ½ tl komijnpoeder
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 1 tl honing
- 🍴 zout
- 🍴 peper

voor de kipnuggets

- 🍴 500 g kipgehakt
- 🍴 350 g zoete aardappelen
- 🍴 2 lente-uitjes
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 2 el kokosmeel
- 🍴 1 tl knoflook
- 🍴 1 tl paprikapoeder
- 🍴 zout
- 🍴 peper

om te serveren

- 🍴 fijngehakte peterselie

MATERIAAL: koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

Voor de yoghurtsaus

1. Doe in een kleine kom de yoghurt, komijn, olijfolie, honing, zout en peper en meng alles met een lepel.
2. Zet de yoghurtsaus in de koelkast tot gebruik.

Voor de kipnuggets

3. Verwarm de oven voor op 200°C.
4. Was de zoete aardappelen goed, verwijder de schil en rasp ze met de grove kant van een rasp.
5. Doe de geraspte aardappelen in een grote kom.
6. Snijd de lente-uitjes fijn en voeg ze toe aan de kom.
7. Voeg in de kom de gemalen kip, olijfolie, kokosmeel, knoflook, paprikapoeder, zout en peper toe en meng alles met je handen (met handschoenen aan) tot een homogeen mengsel.
8. Dek de kom af met plasticfolie en zet hem 1-2 uur in de koelkast tot het mengsel stevig is.
9. Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet deze opzij.
10. Vorm met je handen (met handschoenen aan) kleine kipnuggets van het mengsel en leg ze op de beklede bakplaat.
11. Zet de pan in de oven en bak de kipnuggets 20-25 minuten, tot ze gaar en goudbruin zijn.
12. Haal de pan uit de oven en leg de nuggets op een schaal.
13. Serveer ze met de yoghurtsaus en bestrooi met fijngehakte peterselie.

TIP: De nuggets zijn ook in te vriezen voor een later moment. Leg ze verspreid op een plank met bakpapier die dan de vriezer ingaat. Als ze helemaal bevroren zijn kunnen ze samen met elkaar in een Zip-lock diepvrieszak bewaard worden. Neem voor gebruik eruit hoeveel je nodig hebt.

BRON: [akispetretzikis.com](https://www.akispetretzikis.com)