Crispy chicken met Witte truffelsaus

Bereiding:
35 minuten

Ingrediënten:
1 ei
Sap van 1/2 limoen
2,5 dl zonnebloemolie
2 el witte truffelsaus
Peper en zout
4 kipfilets of 4 uitgebeende kippendijen
4 el Griekse yoghurt + 5 el water
1 teen knoflook, fijngehakt
1 el paprikapoeder
100 g bloem
300 g ongezoete cornflakes (grof gekruimeld)
Frituurolie of zonnebloemolie

Instructies:
Doe het ei en limoensap in een maatbeker.
Mix met een staafmixer en voeg langzaam de zonnebloemolie toe tot een dikke mayonaise ontstaat.
Roer er de witte truffelsaus door en kruid met peper en zout.

Snijd de kip in reepjes.
Meng met Griekse yoghurt, knoflook, paprikapoeder, zout en peper.
Laat dit minstens 20 minuten marineren.

Haal de kip eerst door de bloem. Dan terug in de marinade dan door de gebroken cornflakes

Verhit olie tot 170–175°C.
Bak de kip 4–5 minuten tot ze goudbruin en krokant is.
Laat uitlekken op keukenpapier.