**Gefrituurde karnemelk kip**

Nodig:

400 gram kipdijfilet in grove stukken

2 kopjes karnemelk

2 theelepels sriracha

2 theelepels Worcestershire sauce

2½ kopjes bloem

4 eetlepels maizena

3 eetlepels zout

2 theelepels paprikapoeder

2 theelepels zwarte peper

1 theelepel knoflook

1 eetlepel uienpoeder

Ontbijtspek

Bereiding:

De avond van tevoren doe je de kip in aan een ziploc-zak. Klop in een middelgrote kom karnemelk, sriracha en Worcestershire sauce door elkaar en giet het mengsel over de kip in ziploc. Sluit de zak en marineer. Op de dag zelf bak je de plakken ontbijtspek uit en laat uitlekken. Daarna bereidt u het karnemelkwafelsbeslag volgens de instructies Doe de bloem, maizena, zout, paprikapoeder, zwarte peper, knoflook en uienpoeder toe in een grote schaal en schud goed om. Voeg 2 eetlepels marinade toe aan het bloemmengsel en klop door de bloem tot kruimels. Haal de kip uit de marinade en dompel dit in gekruide bloem en bedek elk stuk kip grondig. Vul een braadpan met enkele cm’s olie en verwarm op middelhoog vuur. Bak enkele stukken kip tegelijk en zorg ervoor dat de pan niet te vol raakt. Haal de kip eruit en leg ze op keukenpapier om uit te lekken. Bedek tenslotte elke afgewerkte wafel met kipstukken, besprenkel met maple syrup en poedersuiker en top af met uitgebakken ontbijtspek.