# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Gebakken nonyakip van Gordon Ramsay**

Nodig:

16 stukken kip; vleugels, poten, kluifjes

ca. 1,3 liter melk

300 g tarwebloem

2 eetlepels zout

2 eetlepels gemalen zwarte peper

3 eetlepels ketoembar

2 eetlepels kurkuma

1 eetlepel kaneel

2 eetlepels djinten

2·eetlepels knoflookpoeder

2 theelepels kruidnagelpoeder

2 eetlepels uienpoeder

1 eetlepel cayenepeper

Plantaardige olie, om te bakken

Bereiding:

Neem een grote kom, meng de kip en 800 ml melk en zet hem een nacht in de koelkast. Haal de kip kort voor het bakken uit de koelkast en laat hem op kamertemperatuur komen. Meng ondertussen alle droge ingrediënten goed door elkaar. Voeg drie eetlepels van de overgebleven verse melk geleidelijk aan de bloem toe, roer hem er met een vork door, de bloem moet iets klonterig worden. Als je een frituurpan gebruikt, zet hem dan op 180 graden. Schenk anders een laagje van 7 cm olie in een diepe pan en verhit hem op middelhoog vuur. Laat de kip uitlekken in een vergiet. Haal de kip door het bloemmengsel. Schenk 400 ml melk in een ondiepe schaal. Doop de kip in de melk en haal hem dan nogmaals door het bloemmengsel. Schud het teveel eraf en leg de kip opzij. Controleer of de olie in de frituurpan op temperatuur is of gooi een stukje paneermeel in de olie in de pan. Als het direct begint te sissen dan kun je beginnen met het bakken van de kip. Laat een paar stukken kip per keer voorzichtig in de olie glijden en frituur ze gelijkmatig goudbruin. Neem de kip dan uit de olie en laat hem uitlekken op een rooster. Leg de gefrituurde kip op een bakplaat en bak hem 30-35 minuten in de oven totdat het gaar is. Neem de kip uit de oven en laat hem 5-10 minuten rusten alvorens hem op te dienen.