

Panerede kyllinge undelår med stegte, søde kartofler.

4 personer

Ingredienser:

8 stk kyllingelår
5 dl mælk
Majsmel til panering
Majsolie

Tilbehør

800g søde kartofler
2-3 tomater

Hopping John rissalat

250g kogte black-eyed beans
400g langkornet ris
Ca. 5 dl vand
75g bacon i tern
1-2 laurbærblade

Tilberedning

Lårene afskæres lige under knæledet og aftørres for evt. vand. Krydr med salt og peber og overhæld med mælk. Lad lårene ligge i ca. 30 min.

Lårene aftørres og vendes i majsmel, hvorefter de steges i rigeligt med majsolie. Det er en god idé, at stege dem ad flere omgange, så de ikke bliver brændte. Steg dem helt færdige i ovnen ved 200°C.

Serveres med stegte, søde kartofler og tomater, som er vendt i majsmel og stegt i olie.

Bacon steges gyldent. Ris vendes sammen med laurbærblade og vandet tilsættes. Når risene er næsten færdige, vendes bønnerne i og risene koges færdige og serveres straks.

