

Oppskrift

Triple coated fried chicken av Livèchekylling



1

Del opp kyllingen i 2 lår, 2 vinger og 2 brystfileter. Del hvert lår og bryst i 2. Vend delene med kefir, dekk til å la stå i kjøleskapet over natten.

2

Bland sammen hvetemel og krydder i en bolle. Rør sammen ingrediensene til paneringsrøren til en tykk røre.

3

Varm olje til fritering. Dypp kyllingen i den tørre melblandingen til godt dekket. Rist av ekstra mel. Dypp så i paneringsrøren og så over i melblandingen igjen. Friter i varm olje i 15-18 minutter, eller til kyllingen er gyllen og gjennomstekt. Server med sitronbåter.

Produkter i denne oppskriften

Livechekylling Hel i Dyptrekker 3 stk



Ingredienser

Livèchekylling hel

1 stk

Paneringsrøre

Kefir	1 liter
Hvetemel	7,5 dl
Salt	1 ss
Pepper	1 ss
Paprikapulver	1 ss
Olje til fritering	
Sitron til servering	2 stk

Paneringsrøre

Hvetemel	3 dl
Eggeplommer	2 stk
Øl	3 dl