

Oppskrift

## Comfort Cravings - Fried Chicken Drumsticks



1

### Forberedelse av kylling

Tørk kyllinglårklubbene lett med kjøkkenpapir. Visp sammen egg, hot chilisaus og worcestershiresaus i en bolle. Bland hvetemel, maisenna, salt, cayennepepper, sort

pepper, hvitløkpulver og løkpulver i en stor bolle. Vend kyllingen først i melblanding, så i eggeblandingen og deretter i den krydrede melblanding igjen slik at de blir godt dekket.

**2**

## **Fritering**

Varm oljen i en gryte eller frityr til 170–175 °C. Friter kyllinglårklubbene i omganger i ca. 10–12 minutter, til de er gylne, sprø og gjennomstekte. Legg dem på rist eller kjøkkenpapir slik at overflødig olje renner av.

**3**

## **Spicy cheddar ranch dip**

Bland rømme og majones i en bolle. Rør inn finrevet cheddar, hot chilisaus, sitronsaft, hvitløkpulver og løkpulver. Smak til med salt og sort pepper. La dipen gjerne stå i kjøleskap i 10–15 minutter før servering slik at smakene setter seg.

**4**

## **Servering**

Server de sprø kyllinglårklubbene varme sammen med spicy cheddar ranch dip ved siden av.

# Produkter i denne oppskriften

Kylling Lårklubber 2x2,5kg Fr Enh



## Ingredienser

### Kylling

Prior Kylling Lårklubber 20 stk

### Eggeblanding

Prior Egg 6 stk (ca 300g)

Hot chilisaus	10 g
---------------	------

Worcestershiresaus	5 g
--------------------	-----

### Krydret melblanding

Hvetemel	500 g
----------	-------

Maisenna	6 ss (ca 60 g)
----------	----------------

Salt	20 g
------	------

Cayennepepper	5 g
---------------	-----

Sort pepper	10 g
-------------	------

Hvitløkspulver	5 g
----------------	-----

Løkpulver	15 g
-----------	------

## Fritering

Olje til fritering

## Spicy Cheddar ranch dip

Rømme	300 g
Majones	150 g
Cheddar, finrevet	120 g
Hot chilisaus	20 g
Sitronsaft	10 g
Hvitløkspulver	5 g
Løkpulver	5 g
Salt	3 g
Sort pepper	3 g