Veras Kattenuggets

4 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 30 min.
Tilberedningstid: 20 min.
Børnevenlige opskrifter

Ingredienser

Nuggets:
400 g hakket kyllingekød
2 skiver hvidt brød (f.eks. toast brød)
½ dl sødmælk
2 tsk. hvidløgspulver
2 tsk. løgpulver
1 tsk. paprika
1 tsk. groft salt (eller efter smag)
½ tsk. sort peber

Panering:
2 dl hvedemel
2 æg
2 spsk. vand
4 dl panko

Salt og peber

Olie til stegning

Beskrivelse

I en stor skål bland den hakkede kylling med brødet skåret/flået i mindre tern, mælk, hvidløgspulver, løgpulver, paprika, sort peber og salt.

Smør en rulle bagepapir med madlavningsspray. Kom kyllingeblandingen ud på midten og kom et andet bagepapirark (med smør på siden nedad) ovenpå. Brug en kagerulle til at rulle massen ud til omkring 1-2 cm tyk. Frys i et par timer eller deromkring, indtil den er let at skære.

Når maden skal tilberedes find tre dybe tallerkner. I den ene skal der mel med lidt salt og peber. I en anden piskes æg med vand godt sammen sammen med en smule salt og peber. I den sidste røres panko sammen med salt og peber.

Tag kyllingeblandingen ud af fryseren. Skær kyllingeblandingen ud ved hjælp af nogle udstikkere (kun fantasien sætter grænser). Dryp hver nugget først i melet, næst i ægget, og dæk derefter godt med pankoen. Kom de stegeklare nuggets på en tallerken.

Varm en stor pande godt op og kom 1 cm lag stegeolie i. Steg alle nuggets i 4 til 6 minutter, indtil de er gyldenbrune på begge sider og gennemstegte.

Tag dem ud på den køkkenrullebeklædte tallerken og krydr med salt.

Server med nuggets sovs.