



Hongarije

Csirkemell Orly módra

Kip à l'Orly

1 kg. kipfilet
zout en peper
1 flesje bier (3 dl.)
200 gr. bloem
3 eieren
1 tl. vegeta
olie voor het frituren

Snij de kipfilets in plakken, klop ze evt. een klein beetje uit en kruid ze aan beide kanten met zout en peper. Zet ze apart.

Voor het beslag klop je de eieren los in een grote kom. Doe er een flinke theelepel vegeta bij en de bloem. Giet er dan - al kloppend- zoveel van het koude bier bij tot je een glad en vooral dik beslag hebt. Heb je nog wat bier over, dan drink je dat op.

Verhit de olie tot zeer heet. Haal de kipfilets door het beslag en bak ze in het hete vet aan alle kanten goudbruin. Laat ze even uitlekken op een stuk keukenpapier.

Serveer de Orly kipfilet met rizi-bizi en wat tafelzuur. Frietjes en een frisse salade, dat mag natuurlijk ook.