

Kycklingnuggets med bacon-och cornflakeskross

4 portioner

700 g kyckling (tinad) – innerlår, lårfilé eller filé
2 dl vetemjöl
2 tsk paprikapulver
2 krm cayennepeppar
1 tsk vitlökspulver
0,5 tsk vitpeppar
2 tsk flingsalt
2 stora ägg
2 x 140 g bacon (två paket)
4 dl cornflakes

Sätt ugnen på 200 °C (392 °F).

Torka av kycklinglårfiléerna med hushållspapper och skär kycklingen i bitar, ca 4-5 cm stora.

Lägg baconet på ett galler på en plåt och tillaga i ugnen i cirka 14-16 minuter.

Låt baconet svalna och rinna av på ett hushållspapper. Klappa det med hushållspapper.

Krossa baconet i mindre bitar och lägg på en tallrik.

Krossa cornflakesen, till exempel genom att lägga dem i en plastpåse och krama den eller banka med en kavel. Lägg smulorna med baconkrosset och blanda runt.

Blanda mandelmjöl, paprikapulver, cayennepeppar, vitlökspulver, flingsalt, vitpeppar och lägg blandningen på en tallrik.

Vispa upp äggen i en djup tallrik.

Vänd kycklingen först i mjölblandningen, sen i ägg och sist i krosset. Lägg kycklingen på en långpanna med galler.

Tillaga i mitten av ugnen ca 20 minuter eller tills innertemperaturen är 72 °C (162 °F).