

# Braziliaanse Coxinhas

Coxinhas zijn eigenlijk een soort Braziliaanse kipkroketjes. Ze hebben altijd de vorm van een druppel en zijn ontzettend lekker! Kinderen zijn er dol op!

Hieronder vind je het recept voor de coxinhas. De kruiden en specerijen maken ze helemaal op smaak, maar daar kun je natuurlijk zelf mee variëren. Voeg zelf zout en peper toe naar smaak.

Succes!

## INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

- 350 ml water
- 1 blokje kippenbouillon
- 200 g bloem

Voor de vulling:

- 300 g kipfilet
- 40 ml olijfolie
- 50 g gele ui
- 65 g rode paprika
- 15 g verse koriander
- 1 teentje knoflook
- 5 g zout
- 3 g zwarte peper
- 3 g komijn
- 3 g paprikapoeder
- 50 g ketchup

Voor de krokante korst:

- 1 ei
- paneermeel

Extra benodigheden:

- huishoudfolie
- zonnebloemolie



Zo maak je de lekkerste coxinhas, net als João uit 'Hé, wie ben jij?' van zijn moeder leerde.

## BEREIDING

1. Kook het water in een pan en maak er kippenbouillon van. Roer dit goed. Voeg dan de bloem toe, terwijl je in de pan blijft roeren. Eerst roer je met een garde, tot dat het deeg-achtig wordt. Daarna ga je verder met een spatel. Blijf roeren en zet het vuur dan uit.

2. Leg het deeg op huishoudfolie en pak het goed in, terwijl je het deeg iets plat drukt. Leg het deeg dan in de koelkast om af te koelen en stevig te worden.
3. Kook de kip in een pan met water en een beetje zout. Als de kip wit is, is hij gaar. Je kunt dan de pan van het vuur halen. Het gaar koken van de kip duurt ongeveer 15-20 minuten. Giet het water dan af en laat de kip afkoelen. Scheur of snijd de kip vervolgens in kleine blokjes of stukjes.
4. Snipper de ui, paprika, koriander en knoflook.
5. Verhit de olijfolie en voeg de ui, paprika, koriander en knoflook toe. Bak dit op middelhoog vuur ongeveer 6 tot 7 minuten. Voeg dan de kip, het zout, de zwarte peper, komijn, paprikapoeder en ketchup toe. Bak dat nog eens 4 minuten mee. Laat daarna de vulling helemaal afkoelen.
6. Wrijf je handen in met olie of water. Neem wat van het deeg (ongeveer 35 gram) en maak er een bolletje van. Druk in het bolletje een diep gat en vul dat met het kopmengsel. Maak dan het gat dicht en vorm het bolletje tot een druppel.
7. Haal de coxinhas door het geklutste ei en het paneermeel. Als je de coxinhas extra krokant wilt hebben, dan haal je ze nogmaals door het ei en het paneermeel.
8. Doe een flinke hoeveelheid zonnebloemolie (minimaal 2cm) in een grote pan. Verhit dit tot ongeveer 170°C. Bak de coxinhas in de olie mooi goudbruin. Dit duurt ongeveer 4-5 minuten. Haal de coxinhas dan uit de pan en laat deze uitlekken op keukenpapier.

**Tip:** Het is super lekker om geraspte kaas toe te voegen aan de vulling. En met een lekker sausje erbij zul je helemaal smullen!!

**Geniet ervan!!**