



Air Fryer Bang Bang Chicken Bites

Für das Hähnchen:

500 g Hähnchenbrust

120 g Lien Ying Panko Grobes Paniermehl

1 Ei, leicht geschlagen

Etwas Salz, Pfeffer

1 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Teelöffel Zwiebelpulver

1 Teelöffel Paprikapulver

Optional: Frühlingszwiebel

Für die Bang Bang Sauce:

120 ml Mayonnaise

2 Esslöffel Lien Ying Thai Chili Sauce süß-scharf

1 Esslöffel Lien Ying Sriracha Sauce

1 Teelöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

0.5 Teelöffel Knoblauchpulver

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Air Fryer Bang Bang Chicken Bites

1.

In einer Schüssel die Mayonnaise, Chilisauce, Sriracha-Sauce, Reisessig, Honig und Knoblauchpulver vermischen. Sauce beiseitestellen.

Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden und dann mit den Gewürzen würzen. Jedes Hähnchenstück zuerst in das geschlagene Ei und dann in die Panko-Brösel tauchen, um es gleichmäßig zu panieren.

Air Fryer auf 200°C vorheizen. Die panierten Hähnchenstücke in dem Korb des Air Fryers verteilen. Die Hähnchenstücke für etwa 12-15 min. backen, bis sie goldbraun und durchgegart sind, gelegentlich wenden.

Die Hähnchenstücke dann in eine Schüssel geben und fast alles der vorbereiteten Bang Bang Sauce darüber verteilen. Vorsichtig vermischen, damit die Stücke gleichmäßig mit der Sauce überzogen sind. Nach Belieben noch Frühlingszwiebel darüber verteilen und sofort genießen. Rest der Sauce kann als Dip dazugestellt werden.