



Schnitzel van varkensvlees

met gebakken aardappels en salade



30-40min



2 personen

De wienerschnitzel wordt traditioneel gemaakt van kalfsvlees, maar wij gebruiken malse varkensfilets. Heb je nog opgekropte agressie, dan kun je die loslaten op het vlees. Je slaat het namelijk helemaal plat, wat het vlees lekker mals maakt. De bijgerechten houden we simpel: gebakken aardappels, een salade en natuurlijk citroen om over de schnitzel uit te knippen.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 varkenslapjes
- 50g paneermeel ¹
- 10g verse peterselie
- 1 citroen
- 1x babyromanasa

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- 1tl mosterd ¹⁰
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- 60ml plantaardige olie
- 15ml azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- vershoudfolie

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

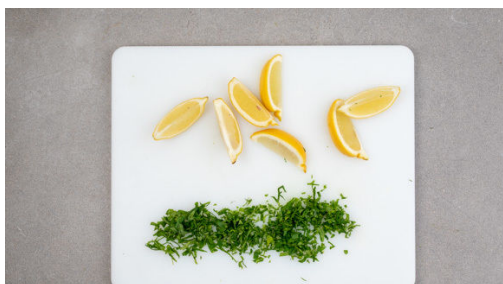
Voedingswaarde per portie

calorieën 778kcal, vet 40.6g, koolhydraten 59.4g, eiwit 43.1g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels** in partjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olie en een snuf zout en peper. Rooster de **aardappels** in 25-30min gaar en goudbruin in de oven.



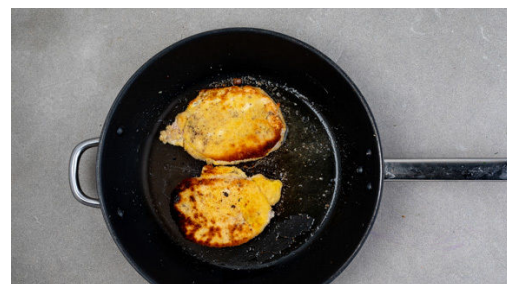
4. Peterselie hakken

Hak de **peterselie** fijn en snijd de **citroen** in partjes. Knijp **1 citroenpartje** uit.



2. Vlees kloppen

Dep de **varkensfilets** droog en dek ze af met vershoudfolie. Sla het **vlees** gelijkmatig plat met een vleesklopper of een zware pan.



5. Schnitzels bakken

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olie. Bak de **schnitzels** in 2-3min per kant goudbruin en gaar. Laat het **vlees** uitlekken op keukenpapier.



3. Vlees paneren

Bestrooi een diep bord met 1el bloem, klop in een 2e bord een ei los en strooi het **paneermeel** in een 3e bord. Wrijf het **vlees** in met zout en peper en wentel de **filets** eerst door het bloem, dan door het ei en tot slot door het **paneermeel**.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van **1-2tl mosterd**, 2el olie, 1el azijn, het **citroensap**, de **helft van de peterselie** en een snuf zout, peper en suiker. Verwijder de stronkjes en snijd de **sla** in reepjes. Hussel de **sla** om met de **dressing** en serveer met de **aardappels** en de **schnitzels**. Bestrooi met de **rest van de peterselie** en geef de **citroenpartjes** erbij.