

DINNERLY



Kipschnitzel met paprika-aardappelpuree met frisse courgettesalade en amandelen



ca. 30min



2 personen

Dit recept bewijst weer dat de texturen van een gerecht net zo belangrijk zijn als de smaken. Knapperige courgettesalade krijgt extra bite door stukjes amandel, dat brengen we in balans met zachte aardappelpuree met paprika en het hoogtepunt van de avond is natuurlijk de malse kip met krokant laagje. Geniet!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 paprika
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 courgette
- 25g amandelschaafsel ⁴
- 2 krokante kipschnitzels ^{1,2}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 50g boter ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- keukenweegschaal
- vergiet
- aardappelstamper

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

ALLERGENEN

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Noten (4).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 892kcal, vet 53.6g, koolhydraten 72.3g, eiwit 28.3g



1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil en snij de **aardappels** in stukken van 2-3cm. Voeg ze toe aan het kokende water en kook ze in 15-20min gaar. Giet af in een vergiet en zet de **aardappels** afgedekt in de pan opzij.



2. Paprika garen

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in repen van ca. 1cm breed. Pel 1 teen knoflook en snij in dunne plakjes. Smelt 50g boter in een kleine kookpan op laag vuur. Voeg de **paprika**, knoflook en een snuf zout toe, leg een deksel op de pan en laat ca. 13min garen. Voeg dan de **helft van het paprikapoeder** toe en bak nog 2min mee.



3. Courgettesalade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout. Snij de **courgette** met een dunschiller in dunne repen. Draai de **courgette** steeds een kwartslag, tot je bij de **kern** komt. Snij de **kern van de courgette** in dunne plakjes. Meng de **courgette** met de **dressing**.



4. Schnitzel bakken

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** in 1-2min goudbruin. Neem uit de pan en zet opzij. Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **schnitzels** 2-3min per kant en snij dan in repen van 1-2cm breed.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **paprika met boter** toe aan de **aardappels** en stamp het geheel tot een **puree**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **puree** op borden, leg de **schnitzels** erop, bestrooi de **courgettesalade** met het **amandelschaafsel** en serveer.



6. Zin in zoet?

Je kunt de aardappels in dit recept ook prima vervangen door zoete aardappels. Dat past heerlijk bij de paprika.