MARLEY SPOON

Varkensschnitzel met gebakken aardappeltjes

met wortel en komkommersalade met dille

ca. 50min 2 personen

Of je nu in een restaurant of café zit, je wilt jezelf altijd wel trakteren op knapperig gebakken aardappeltjes. Maar je kunt ze ook makkelijk zelf maken! En het wordt nog lekkerder met een krokante varkensschnitzel, worteltjes uit de oven en een komkommersalade bestrooid met verse dille. Hup, aan de slag!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 1 komkommer
- 10g verse dille
- 1 ui
- 50g panko [2]
- 2 ribkarbonades

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei [1]
- 2el bloem [2]
- peper en zout
- olijfolie
- plantaardige olie
- azijn
- balsamicoazijn [3]

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

Allergenen
Eieren (1), Gluten (2), Zwaveldioxide en Sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 1033kcal, vet 61.0g, koolhydraten 72.0g, eiwit 47.4g

1. Aardappels voorkoken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Doe de **ongeschilde aardappels** in het kokende water, leg een deksel op de pan en kook 7-10min, tot je er gemakkelijk een mes in kunt steken. De **aardappels** mogen nog niet helemaal gaar zijn. Giet af in een vergiet en laat schrikken met koud water.

2. Wortel bakken

Schil of schrob de **wortel** en snijd schuin in plakken. Meng op een bakplaat met bakpapier met ½el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout. Bak de **wortel** 30-35min in de oven, tot ie gaar en licht gebruind is. Besprenkel op de nog hete bakplaat met ½el balsamicoazijn.

3. Komkommersalade maken

Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in hele dunne plakjes. Pluk de **dilletopjes** en hak ze grof. Meng de **komkommer** en de **dille** met 1el olijfolie en 1el lichte azijn en kruid met een snuf peper, zout en suiker.

4. Aardapppels bakken

Pel de **ui** en snipper grof. Snijd de **aardappels** in dunne schijfjes. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie en bak de **aardappelschijfjes** 4-5min. Voeg de **ui** toe en bak nog 10-15min tot de **aardappels** en **ui** mooi gebruind zijn. Kruid met peper en zout.

5. Vlees paneren

Klop 1 ei los in een diep bord. Doe de **panko** in een tweede bord. Dep het **vlees** droog, kruid met een flinke snuf peper en zout en bestuif dan met 2el bloem. Schud overtollig bloem eraf en wentel het **vlees** eerst door het ei en dan door de **panko**. Druk de **panko** evt. nog een beetje aan.

6. Schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met zoveel plantaardige olie dat wanneer het **vlees** in de pan ligt het tot de helft bedekt is. Bak het **vlees** in de hete olie in ca. 3min per zijde goudbruin en gaar. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer de **schnitzels** met de **aardappels**, de **wortel** en de **komkommersalade**.