MARLEY SPOON

Varkensschnitzel met komkommersalade

en gebakken aardappels

20-30min 2 personen

De wienerschnitzel wordt traditioneel gemaakt van kalfsvlees, maar wij gebruiken malse varkenslapjes. 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 frisse komkommersalade en natuurlijk citroen om over de schnitzel uit te knijpen.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 grote komkommer
- 10g verse dille
- 2 varkenslapjes
- 50g biologisch paneermeel [2]
- 1 onbehandelde citroen

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei [1]
- 2el bloem [2]
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- vleesklopper
- vershoudfolie

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

Kooktip
Je kunt de schnitzels ook in boter én olie bakken.

Allergenen
Eieren (1), Gluten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 820kcal, vet 40.4g, koolhydraten 75.1g, eiwit 40.4g

1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht (220°C boven-/onderwarmte). Snijd de **aardappels incl. schil** in vieren of achten. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en meng met 1el plantaardige olie en kruid met peper en zout. Verdeel gelijkmatig en bak in 25-30min goudbruin en krokant in de oven.

2. Komkommer snijden

Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in plakjes van 1-2cm. Meng met een snuf zout en laat ca. 5min intrekken.

3. Salade mengen

Pluk de **dilletopjes**, snijd ze fijn en voeg toe aan de **komkommer**. Breng de **komkommersalade** op smaak met 1el plantaardige olie, 1el azijn en peper en suiker. Laat intrekken tot het serveren.

4. Vlees kloppen

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

5. Vlees paneren

Wrijf het **vlees** rondom in met peper en zout. Bestrooi een diep bord met 2el bloem, klop in een 2e bord een ei los en strooi het **paneermeel** in een 3e bord. Wentel het **vlees** eerst door de bloem, dan door het ei en tot slot door het **paneermeel** tot het **vlees** gelijkmatig bedekt is.

6. Schnitzels bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el plantaardige olie en bak de **schnitzels** in 2-3min per kant goudbruin en gaar. Snijd de **citroen** in partjes. Laat het **vlees** kort uitlekken op wat keukenpapier. Serveer de **schnitzels** met de **aardappels**, de **citroenpartjes** en de **komkommersalade**.