



Gepaneerde notenkipp

met lichte sinaasappel-knolselderijsalade



ca. 25min



2 personen

Sinaasappel doet het goed in salades, zeker in combinatie met de aardse smaak van knolselderij. En omdat je die laatste grof raspt, krijgt je salade een lekker lichte structuur. De perfecte begeleider van chef Matthias' krokante notenkipp.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 zakje paneermeel ¹
- 1 sinaasappel
- 2 appels
- 1 knolselderij ⁹
- 1 kipfilet
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 zakje dukkah ¹¹
- 10g verse bieslook

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- 1 ei ³
- bloem ¹
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- vershoudfolie

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), selderij (9), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 815kcal, vet 43.6g, koolhydraten 67.3g, eiwit 40.1g



1. Topping voorbereiden

Hak de **hazelnoten** fijn en meng ze met het **paneermeel** en 1-2el olijfolie. Breng het **notenkruid** op smaak met peper en zout.



2. Salade voorbereiden

Rasp de **sinaasappelschil** fijn. Schil de **sinaasappel** en snijd het **vruchtvlees** in stukjes. Doe ze samen met het **sap** in een kommetje. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in schijfjes. Schil de **knolselderij** en rasp hem grof. Meng de **appel** en **knolselderij** in een grote kom met een snuf zout en een beetje azijn.



3. Kip paneren

Dep de **kip** droog en snijd hem in de lengte in **2 platte filets**. Dek af met een stuk folie en sla het **vlees** met een zwaar voorwerp gelijkmatig plat. Kluts 1 ei los in een kom. Doe 3-4el bloem op een bord. Haal de **kip** eerst door het bloem, dan door het ei en paneer tot slot met het **notenkruid**.



4. Kip bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote koekenpan. Bak de **kipschnitzels** 3-4min per zijde op middelhoog vuur tot ze goudbruin en gaar zijn.



5. Salade mengen

Roer de **sinaasappel met sap**, **1tl sinaasappelrasp**, de **rozijnen** en **dukkah naar wens** door de **knolselderijsalade**. Breng op smaak met 2-3el olijfolie en een snuf zout en peper.



6. Bieslook toevoegen

Snijd of knip de **bieslook** in dunne ringen en roer ze door de **salade**. Serveer de **kipschnitzels** met de **knolselderijsalade**.