



Gepaneerde notenkip met sinaasappel-knolselderijsalade



20-30min



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 notenkip.

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

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

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- vershoudfolie
- dunschiller
- keukenrasp

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 729kcal, vet 36.3g, koolhydraten 61.5g, eiwit 38.3g



1. Topping voorbereiden

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



2. Salade voorbereiden

Rasp ca. **1tl sinaasappelschil** fijn. Schil de **sinaasappel** en snijd het **vruchtvlees** in stukjes, vang het **sap** op. Verwijder het klokhuis en snijd de **appels** in schijfjes. Schil de **knolselderij** en rasp 'm grof, of snijd 'm in lucifervormige staafjes. Meng de **appel** en **knolselderij** met een snufje zout en een beetje azijn. Zet opzij.



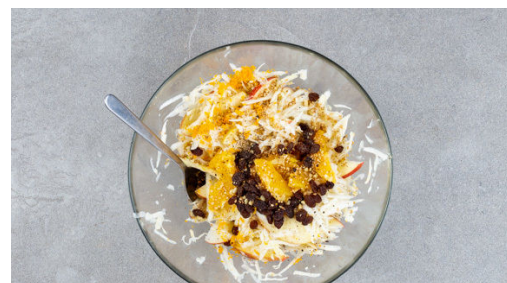
3. Kip paneren

Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in **2 platte filets**. Dek af met vershoudfolie en sla de **filets** iets platter met een zware pan. Strooi 3el bloem in een diep bord en klop 1 ei los in een 2e bord. Haal de **kip** eerst door het bloem, dan door het ei en paneer het tot slot met het **notenkruid**.



4. Kip bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan. Bak de **schnitzels** in 3-4min per kant op middelhoog vuur goudbruin en gaar.



5. Salade mengen

Meng de **sinaasappelstukjes**, het **opgevangen sap**, de **sinaasappelrasp**, **rozijnen**, **dukkah** en 2el olijfolie met de **knolselderijsalade**. Proef of je nog peper of zout wil toevoegen.



6. Bieslook toevoegen

Snijd of knip de **bieslook** in dunne ringetjes en schep ze door de **salade**. Serveer de **schnitzels** met de **knolselderijsalade**.