

# DINNERLY



## Vegetarische schnitzel met champignonroomsaus en gekookte aardappels



20-30min



2 personen

Is het niet gaaf als een absolute klassieker – zoals een Duitse "Jägerschnitzel" – gemoderniseerd wordt zodat iedereen 'm kan eten? Dat hebben we hier voor elkaar gekregen. Romige champignonsaus? Check. Gekookte aardappels? Check. Een knapperige schnitzel die heerlijk smaakt en waar geen "Jäger" aan te pas is gekomen? Dubbel-check!

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje vastkokende aardappels
- 250g champignons
- 1 beker slagroom <sup>7</sup>
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 vegetarische schnitzels <sup>1,3</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 0,5tl mosterd <sup>10</sup>
- peper en zout
- plantaardige olie

## KOOKGEREI

- 2 middelgrote kookpannen met deksel
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- vergiet

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

## ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

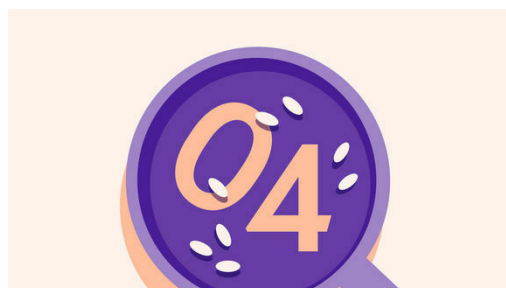
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 795kcal, vet 51.6g, koolhydraten 60.0g, eiwit 23.3g



### 1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snij ze doormidden of in vieren. Kook de **aardappels** 15-20min tot ze gaar zijn. Laat ze even uitlekken in een vergiet en zet ze afgedekt opzij voor straks.



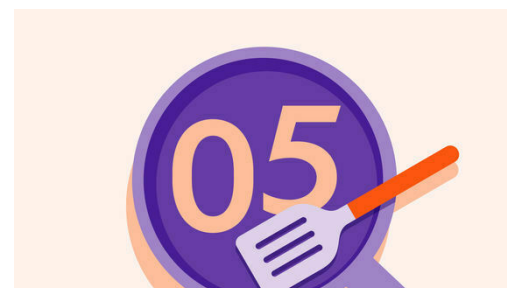
### 4. Saus afmaken

Roer de **room** en 1/2tl mosterd door de **champignons**. Kruid met 1 flinke snuf **paprikapoeder**. Breng aan de kook en laat 3-4min sudderen. Als de saus te snel indikt kun je af en toe een eetlepel water toevoegen. Zet het vuur uit, proef en voeg naar smaak peper, zout en nog wat **paprikapoeder** toe. Leg een deksel op de pan om de saus warm te houden.



### 2. Champignons snijden

Maak evt. de **champignons** schoon met wat keukenpapier of een borsteltje. Snij ze doormidden of in vieren, afhankelijk van de grootte. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



### 5. Schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1-2el plantaardige olie. Bak de **schnitzels** ca. 3min per kant op middelhoog vuur tot ze knapperig zijn. Breng de **aardappels** op smaak met een snuf zout en evt. wat boter of olie. Voeg evt. nog een beetje peper en **paprikapoeder** toe aan de **saus**. Verdeel de **schnitzels**, de **champignonsroomsaus** en de **aardappels** over de borden.



### 3. Champignons bakken

Verhit een tweede middelgrote kookpan met 1el plantaardige olie. Bak de **champignons** 3-4min op hoog vuur tot ze vocht beginnen af te geven. Draai het vuur naar middelhoog, voeg een snuf zout en de knoflook toe en bak nog eens ca. 1min.



### 6. Ruim baan voor groen

Je wordt toch vrolijk van meer groen om je heen? Laten we daar vandaag zelf iets mee doen: heb je toevallig bieslook of peterselie in de koelkast liggen of in de vensterbank staan? Snij wat blaadjes fijn en laat kleur over de borden dwarrelen. Lekker én het ziet er mooi uit.