

DINNERLY



Vega-schnitzel met romige olijvensaus en een groentepannetje met zoete aardappel



ca. 30min



2 personen

Vandaag pakt Dinnerly uit met creatieve variaties op bekende elementen! Een schnitzel met saus, dat kennen we nou wel. Maar wat dacht je van een vegetarische schnitzel met een romige olijvensaus? En aardappels en groente horen er ook bij, toch? Prima, maar dan doen we het wel met heerlijke zoete aardappel, ui en rode paprika. Zo verrassend kan iets bekends zijn!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote zoete aardappel
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 zakje aardappelkruiden
- 2 vegetarische schnitzels^{1,3}
- 1 zakje groene olijven

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el mayonaise³
- 1tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- ovenrek
- middelgrote koekenpan of wok met deksel
- bakpapier

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 843kcal, vet 57.8g, koolhydraten 59.3g, eiwit 18.1g



1. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snij de **zoete aardappel mét schil** in blokjes van ca. 2cm. Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 2el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **aardappel** toe met een snuf zout, leg een deksel op de pan en laat 8-9min roosteren. Roer af en toe om.



2. Groente snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in dunne reepjes. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne partjes.



3. Groente bakken

Voeg na 8-9min bakken de **paprika** en **ui** toe aan de **zoete aardappel** en bak nog eens 4-9min tot alles gaar is (de precieze tijd hangt af van hoe hoog het vuur staat en hoeveel vocht er in de groente zit). Schep de **kruidenmix** door de pan en kruid naar smaak met peper en zout. Haal de pan dan van het vuur.



4. Schnitzels bakken

Bestrijk de **schnitzels** met 1tl olijfolie per kant. Leg ze op bakpapier op een ovenrek en bak ca. 10min in de oven tot ze goudbruin en knapperig zijn.



5. Afmaken en serveren

Snij 2 **olijven** in dunne ringen en hak de **rest van de olijven** fijn. Maak een **sous** van de **gehakte olijven**, 3el mayonaise, 1tl mosterd, 1el water en 1/2tl azijn. Verdeel de **schnitzels** en het **groentepannetje** over de borden. Bedruppel met de **sous** en garneer met de **olijvenringen**.



6. In de pan

Als je voldoende ruimte op het fornuis hebt en de oven niet wil gebruiken, kun je de schnitzels ook in een pan bereiden. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur en bak de schnitzels ca. 3min per kant.