

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

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

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el mayonaise ³
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan of wok met deksel
- middelgrote koekenpan

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 821kcal, vet 55.3g, koolhydraten 59.3g, eiwit 18.1g



1. Zoete aardappel bakken

Snij de **zoete aardappels 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

Verhit een tweede middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur en bak de **schnitzels** ca. 3min per kant, tot ze goudbruin en krokant 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 ½tl azijn. Verdeel de **schnitzels** en het **groentepannetje** over de borden. Bedruppel met de **sous** en garneer met de **olijvenringen**.



6. Geen olijvenfan?

Niet iedereen vindt olijven lekker. Gelukkig kun je de **sous** ook prima zonder olijven maken. Serveer ze dan gewoon apart op tafel.