

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 paprika. Zo verrassend kan iets bekends zijn!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 1 paprika
- 2 uien
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 2 bonenschnitzels ^{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 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 828kcal, vet 55.3g, koolhydraten 60.6g, eiwit 18.2g



1. Zoete aardappel bakken

Snij de **zoete aardappels incl. schil** in blokjes van ca. 2cm. Verhit een middelgrote koekenpan 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 **uien** en snij ze in dunne partjes.



3. Groente bakken

Haal na 8-9min bakken het deksel van de pan en voeg de **paprika** en **ui** toe. Bak nog eens 4-9min tot alles gaar is (de precieze tijd hangt af van hoeveel vocht er in de groente zit). Schep de **kruidenmix** erdoor, proef 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. 5min tot ze aan beide kanten 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.