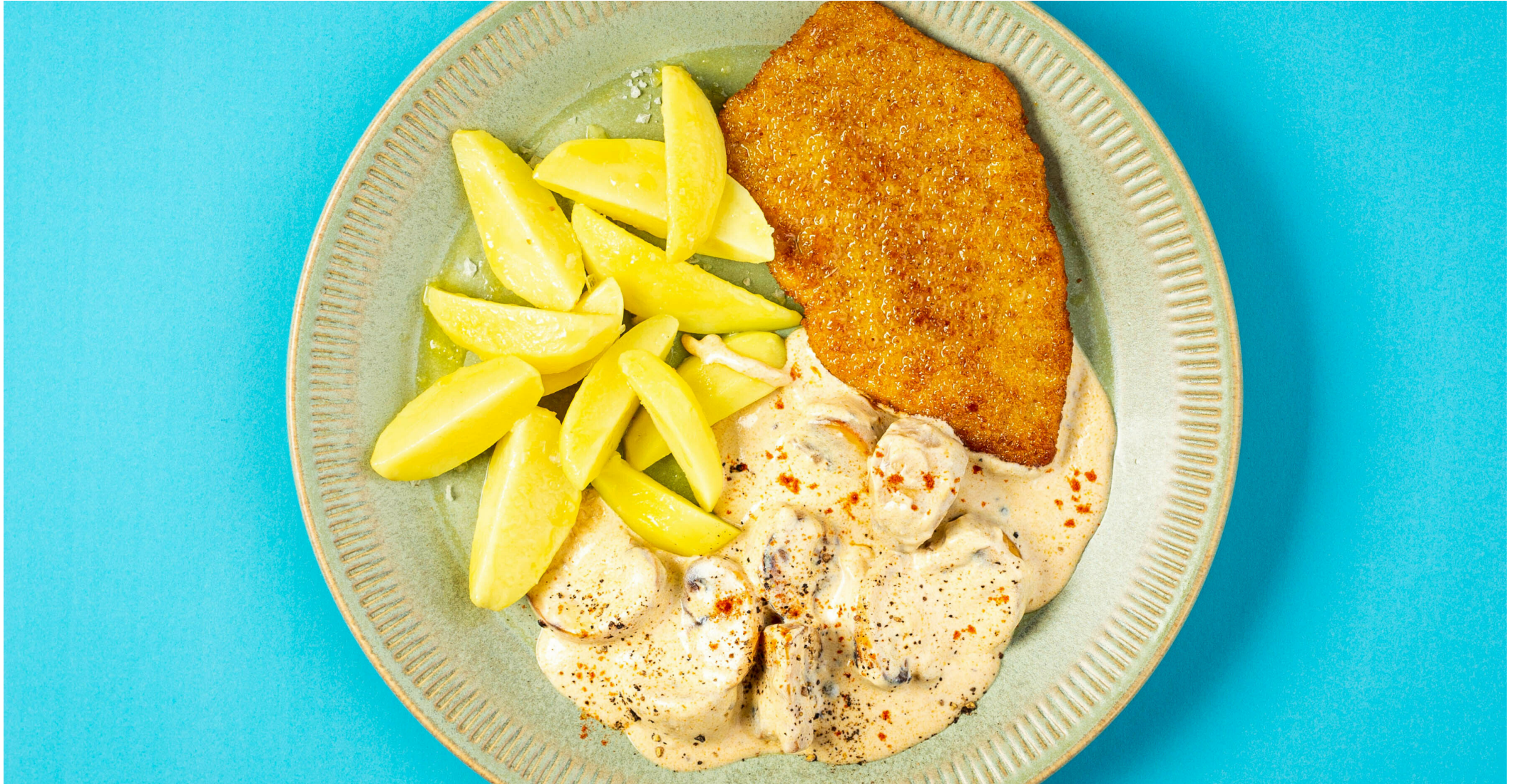


DINNERLY



Plant+ Vega-Jägerschnitzel met aardappels en paddenstoelsaus



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 paddenstoelsaus? Check. Gekookte aardappels? Check. Een knapperige vegan schnitzel die heerlijk smaakt en waar geen "Jäger" aan te pas is gekomen? Dubbel-check!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 400g paddenstoelenmix
- 200ml slagroom⁷
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 bonenschnitzels^{1,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- ½tl mosterd¹⁰
- 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 878kcal, vet 57.0g, koolhydraten 67.9g, eiwit 26.0g



1. Aardappels koken

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



2. Paddenstoelen snijden

Borstel evt. de **champignons** schoon en snij ze vieren. Snij de **oesterzwammen** in grove stukken. Pel 1 teen knoflook en hak fijn.



3. Paddenstoelen bakken

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



4. Saus afmaken

Roer de **room** en ½tl mosterd door de **paddenstoelen**. Kruid met een **flinke snuf paprikapoeder**. Breng aan de kook en laat 3-4min borrelen – voeg lepel voor lepel water toe als de **saus** te snel indikt. Haal de pan van het vuur, proef de **saus** en voeg naar smaak peper, zout en nog wat **paprikapoeder** toe. Hou de **saus** afgedekt warm.



5. Schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el 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 **paddenstoelensaus** en de **aardappels** over de borden.



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? Hak wat van de kruiden fijn en laat kleur over de borden dwarrelen. Lekker én het ziet er mooi uit.