

DINNERLY



Vega-kipschnitzel met aardappelsalade met spinazie en tomaten



ca. 20min



2 personen

Heb je flinke honger maar weinig tijd? Geen probleem! In slechts enkele minuten maak je een heerlijke salade van aardappels, spinazie en een romige kruidendressing, die lekker smaakt met de tomaten die je erbij serveert. De ster van de avond is echter de vegan kipschnitzel die goudbruin en knapperig op het bord op je ligt te wachten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruidige aardappels
- 2 tomaten
- 2 vegan kipschnitzels ¹
- 1 beker zure room ²
- 200g babyspinazie
- 1 zakje knoflook-kruidentmix

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl mosterd ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- balsamicoazijn ⁴

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- 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), melk (2), mosterd (3), sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 561kcal, vet 19.6g, koolhydraten 67.3g, eiwit 23.6g



1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil de **aardappels** en snij ze in grove stukken. Kook ze in 15-20min gaar. Giet af in een vergiet en zet de **aardappels** in de pan opzij.



2. Tomaten kruiden

Halveer ondertussen de **tomaten**, verwijder de harde kern en snij het **vruchtvlees** in small partjes. Meng deze met 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout en zet opzij.



3. Schnitzel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **vegan kipschnitzels** 5-7min tot ze rondom goudbruin en knapperig zijn.



4. Aardappelsalade maken

Doe **2el room** in een kommetje en zet opzij. Maak een **dressing** van de **overige room**, de **kruidenmix**, 1tl mosterd, 1el lichte azijn en een snuf peper en zout. Schep de **dressing** samen met **spinazie** voorzichtig door de **aardappels** in de pan.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **aardappelsalade**, **schnitzels** en **tomaten** over de borden en serveer met de **rest van de room** als **dip** voor de **schnitzels**.



6. Wat extra crunch?

Dit gerecht zit vol lekkere smaken en texturen. Wil je wat extra crunch toevoegen? Meng dan een handje pitten of noten door de salade. Neem bijvoorbeeld een paar zonnebloempitten, pompoenpitten of walnoten, rooster ze kort in een droge pan en schep vlak voor het serveren door de salade.