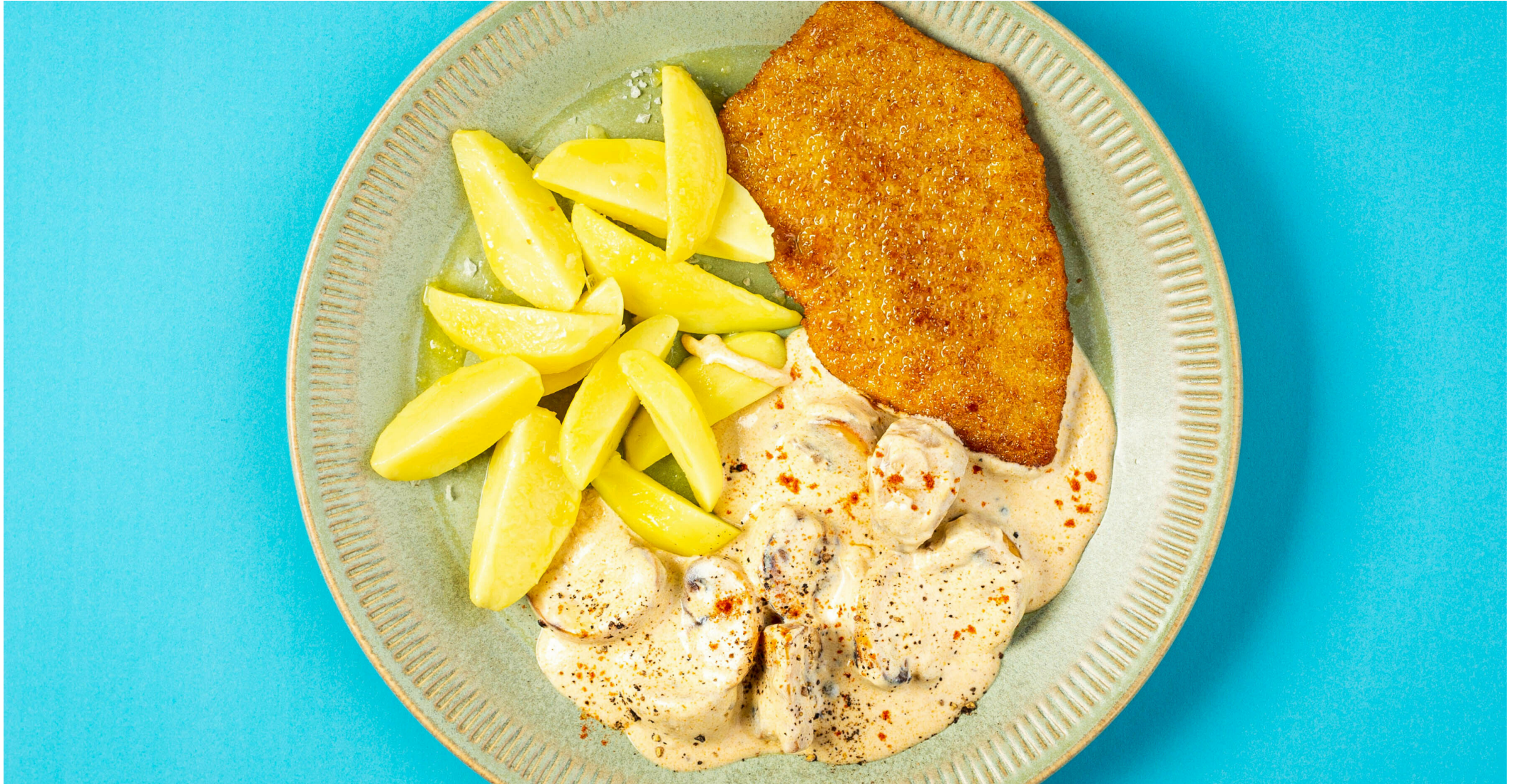


DINNERLY



Vegetarische schnitzel met champignonroomsaus en gekookte aardappels



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

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g vastkokende aardappels
- 1x champignons
- 1 beker slagroom⁷
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 vegetarische schnitzels^{1,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 0.5tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- 2 middelgrote kookpannen met deksel
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- zeef of 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.

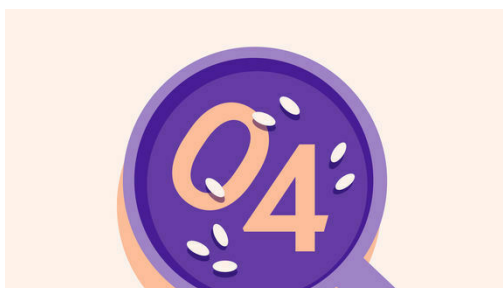
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 795kcal, vet 51.6g, koolhydraten 60.0g, eiwit 23.3g



1. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan een laag gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Schil de **aardappels**, snij ze doormidden of in vieren. Kook de **aardappels** 15-20min tot ze gaar zijn. Draai het vuur uit, giet de **aardappels** af en hou ze warm in de pan met een deksel erop.



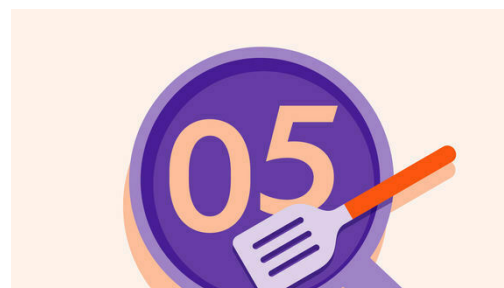
4. Saus afmaken

Roer de **room** en 1/2tl mosterd door de **champignons**. Kruid met 1 flinke snuf **paprikapoeder**. Breng aan de kook en laat 3-4min sudderen. Als de saus te snel indikt kun je af en toe een eetlepel water toevoegen. Zet het vuur uit, proef en voeg naar smaak peper, zout en nog wat **paprikapoeder** toe. Leg een deksel op de pan om de saus warm te houden.



2. Champignons snijden

Maak evt. de **champignons** schoon met wat keukenpapier of een borsteltje. Snij ze doormidden of in vieren, afhankelijk van de grootte. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



5. Schnitzels bakken

Verhit 1-2el olie in een middelgrote koekenpan. Bak de **schnitzels** op middelhoog vuur ca. 3min per kant 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 **champignonroomsaus** en de **aardappels** over de borden.



3. Champignons bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een tweede middelgrote kookpan. Bak de **champignons** 3-4min op hoog vuur tot ze vocht beginnen af te geven. Draai het vuur naar middelhoog, voeg een snufje zout en de knoflook toe en bak nog ca. 1min.



6. Ruim baan voor groen

Je wordt toch vrolijk van meer groen om je heen? Laten we daar vandaag zelf al iets aan doen: heb je toevallig bieslook of peterselie in de koelkast liggen of in de vensterbank staan? Snij wat blaadjes fijn en laat kleur over de borden dwarrelen. Lekker én het ziet er mooi uit.