

DINNERLY



Krokante kipschnitzel op rijst met romige champignonsaus



ca. 35min



2 personen

Romige champignonsaus met schnitzel is een echte Duitse klassieker. Vaak wordt hij met gekookte aardappels of friet geserveerd, maar wij maken 'm vandaag met jasmijnrijst. Zachte luchtige rijst past namelijk ook perfect bij krokante kipschnitzel. De romige saus maak je met gebakken kastanjechampignons en Italiaanse kaas. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g jasmijnrijst
- 2 krokante kipschnitzels ^{1,3}
- 250g kastanjechampignons
- 1 ui
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 75ml melk ⁷
- 2el boter ⁷
- 1el bloem ¹
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- zeef

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 756kcal, vet 26.6g, koolhydraten 97.7g, eiwit 32.5g



1. Rijst koken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** in een zeef en voeg toe aan het kokende water. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



2. Schnitzels bakken

Leg de **schnitzels** op een bakplaat met bakpapier en bak 8-12min in de oven, tot ze goudbruin en gaar zijn.



3. Champignons bakken

Borstel evt. de **champignons** en snij ze in vieren. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne repen. Verhit een middelgrote koekenpan met 2el boter op middelhoog vuur. Voeg de **ui**, **champignons** en een snuf zout toe, leg een deksel op de pan en laat 5-7min bakken.



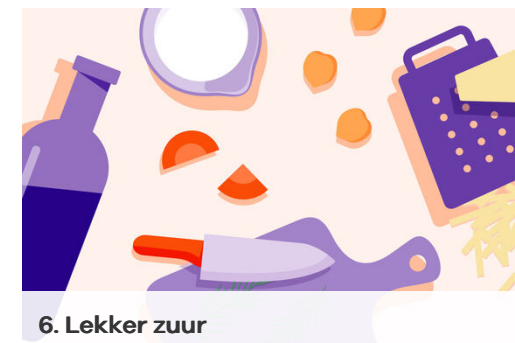
4. Saus koken

Pel 1 teen knoflook en snij of pers 'm fijn. Zet het vuur onder de pan met **champignons** lager, voeg de knoflook en een flinke snuf peper toe en bak ca. 30sec mee. Strooi 1el bloem over de **champignons** en giet er 75ml melk en 150ml water bij. Laat 2-4min zachtjes koken, tot de saus indikt.



5. Afmaken en serveren

Raps de **kaas** fijn en meng 'm door de **saus**. Proef en breng op smaak met zout. Schep de **rijst** op borden en verdeel de **champignonsaus** en **schnitzels** erover.



6. Lekker zuur

Om een extra kick aan de saus toe te voegen kun je een klein scheutje azijn erbij schenken. Voeg het aan het eind toe, of giet het tijdens het bakken van de champignons in de pan.