



Krokante kipschnitzels

met aardappel-zuurkoolsalade



30-40min



2 personen

Oostenrijkers zijn Schnitzelmeisters, maar veel Nederlanders zijn ook dol op deze klassieke bereiding van verschillende soorten vlees. Bovendien is het ontzettend leuk om zelf te maken. Vandaag steken we sappige kipfilets in een krokant jasje van paneermeel. Een stevige aardappel-zuurkoolsalade erbij en het herfstige feest is compleet.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 rode ui
- 1 bosui
- 10g verse peterselie
- 1 pak zuurkool
- 1 kipfilet
- 50g paneermeel ¹
- 1 zakje goulashkruiden

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 2el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vershoudfolie
- vergiet

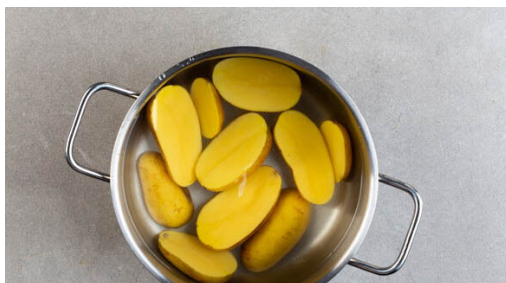
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 691kcal, vet 21.9g, koolhydraten 69.4g, eiwit 43.0g



1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer de **aardappels incl. schil** in de lengte. Leg in het kokende water en kook in 12-15min gaar. Giet af in een vergiet en spoel met koud water. Laat uitlekken in het vergiet.



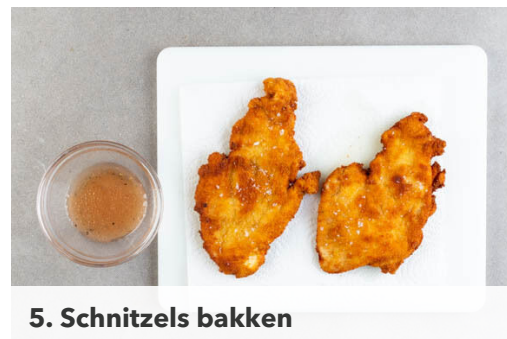
4. Vlees paneren

Pak drie diepe borden. Schep 2el bloem in het eerste bord, klop een ei los in het tweede bord en doe het **paneermeel** in het derde bord. Haal de **kipfilets** achtereenvolgens door de bloem, het ei en het **paneermeel**. Let er bij elke stap op dat het **vlees** aan alle kanten gelijkmatig bedekt is.



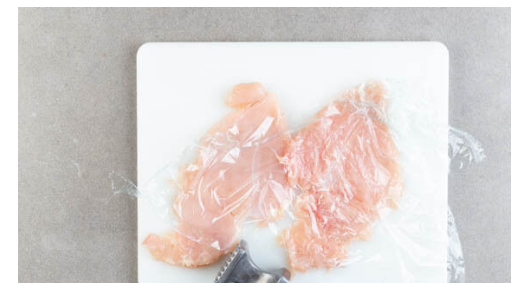
2. Groenten voorbereiden

Pel en halveer ondertussen de **ui** en snijd in fijne reepjes. Snijd de **bosui** in dunne ringetjes. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Wring met je handen het vocht uit de **helft van de zuurkool**. Bewaar de **andere helft** voor een ander recept of gebruik meer naar smaak.



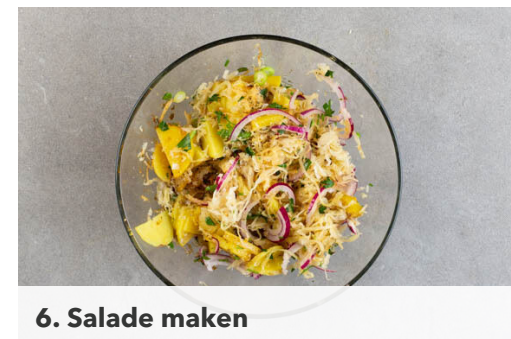
5. Schnitzels bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met ca. 1cm plantaardige olie. Leg de **kipschnitzels** voorzichtig in de hete olie en bak ca. 2min per kant tot ze goudbruin zijn. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Klop ondertussen een dressing van 1½el plantaardige olie, 1½el azijn, ½tl zout en een flinke snuf peper en suiker.



3. Vlees voorbereiden

Dep de **kip** droog met keukenpapier en snij in **2 platte filets**. Leg het **vlees** tussen vershoudfolie of bakpapier en klop het met een zware pan (of vleesklopper, als je die hebt) tot het 6-8mm dun is.



6. Salade maken

Snijd de **aardappels** in dunne schijven en meng met de **uitgewrongen zuurkool**, de **ui**, de **bosui**, de **helft van de peterselie**, de **dressing** en de **goulashkruiden**. Serveer de **schnitzels** met de **aardappelsalade** en garneer met de **rest van de peterselie**.