

DINNERLY



Varkensschnitzel op knolselderijpuree met appel en hazelnoot



ca. 35min



2 personen

Knolselderij, appel en hazelnoot vormen een ongebruikelijke maar verrassend lekkere smaakcombinatie. Ze worden wel eens samen in een soep gebruikt, maar wij kozen ervoor om een puree van de knolselderij en appel te maken en de hazelnoten erover te strooien. En wat past daar nou beter bij dan een krokante kipschnitzel?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine knolselderij ⁹
- 1 appel
- 2 varkenslapjes
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 10g verse bieslook
- 25g paneermeel ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei ³
- 1el boter ⁷
- 2el bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- zeef
- staafmixer
- vershoudfolie

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

KOOKTIP

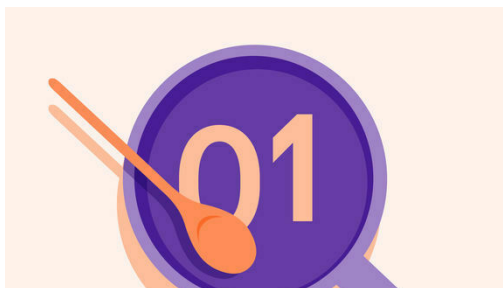
Een knolselderij is veel makkelijker te schillen als je 'm eerst in kwarten snijdt.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

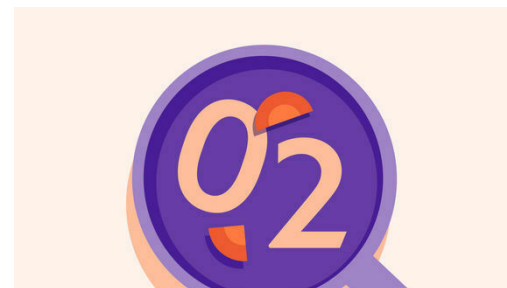
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 674kcal, vet 39.5g, koolhydraten 39.4g, eiwit 38.6g



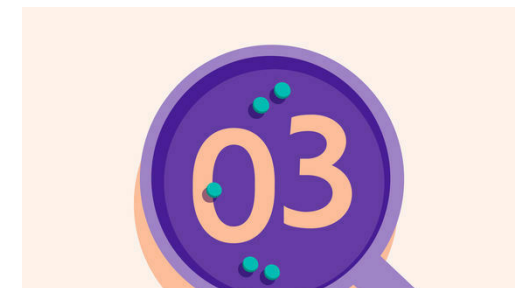
1. Selderij en appel koken

Breng ruim gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **knolselderij** en snij 'm in blokjes van ca. 1cm (zie ook de **tip** links). Schil de **appel**, snij 'm in vieren, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in blokjes van ca. 1cm. Voeg de **knolselderij** en de **appel** toe aan het kokende water en kook in 10-15min zacht.



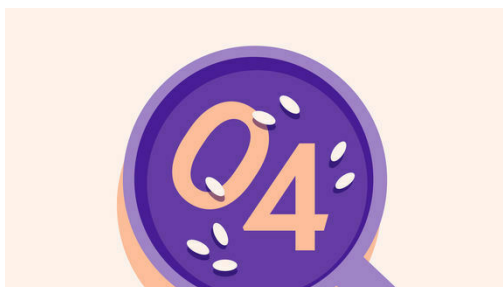
2. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog, leg het tussen vershoudfolie of bakpapier en klop het met een zware pan (of vleesklopper, als je die hebt) tot het ca. 0,5cm dik is. Kruid met peper en zout.



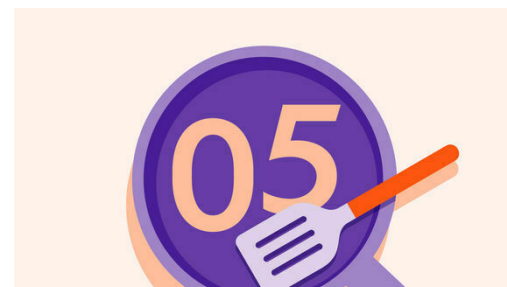
3. Hazelnoten roosteren

Hak de **hazelnoten** grof. Verhit een middelgrote koekenpan zonder olie op middelhoog vuur. Rooster de **hazelnoten** in 1-2min goudbruin. **Pas op:** ze kunnen snel aanbranden. Haal ze uit de pan en zet ze opzij. Snij de **bieslook** fijn.



4. Puree maken

Laat 1el boter smelten in een middelgrote koekenpan op laag vuur. Voeg **3/4e van de bieslook** toe en bak ca. 30sec. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en giet de **knolselderij** en **appel** af in een vergiet. Doe ze terug in de pan. Voeg de **bieslookboter**, 1tl zout en een flinke snuf peper toe en pureer alles fijn met een staafmixer. Voeg evt. **kookwater** toe.



5. Schnitzel bakken

Wentel het **vlees** door 2-3el bloem, dan door 1 losgeklopt ei en dan door het **paneermeel**. Verhit de middelgrote koekenpan met 2-3el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak het **vlees** in 2-3min per kant krokant en laat het op keukenpapier uitlekken. Schep de **knolselderijpuree** op borden, leg de **schnitzel** erop en bestrooi met de **hazelnoten** en de **rest van de bieslook**.



6. Fris en knapperig

Verse kruiden blijven langer fris als je ze uit de verpakking haalt, in een vochtig stuk keukenpapier rolt en dan in de koelkast legt. Zo kun je bijvoorbeeld wat overgebleven bieslook voor het ontbijt bewaren.