

DINNERLY



V1: Size+ Varkensschnitzel met champignons

met gekookte aardappels



20-30min



2 personen

Vandaag serveer je een fijne klassieker: aardappels, groente en vlees. Niks mis met wat vertrouws, zo nu en dan. Om het ook nog een beetje spannend te maken maak je een mooi champignonpannetje en paneer je zelf varkenslapjes om schnitzels te maken. Leuk om te koken, nog leuker om te eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 ui
- 250g champignons
- 1 onbehandelde citroen
- 2 varkenslapjes
- 25g panko ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei ³
- 1 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- 1el mosterd ¹⁰
- 2el bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- 2 grote koekenpannen
- dunschiller
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- vershoudfolie of bakpapier

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 819kcal, vet 45.1g, koolhydraten 62.6g, eiwit 42.1g



1. Groenten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil en snij de **aardappels** doormidden (de grotere in vieren). Pel de **ui** en snij 'm in dunne halve ringen. Schrob evt. de **champignons** en snij ze doormidden of in vieren.



2. Aardappels koken

Pel 1 teen knoflook en snij of pers 'm fijn. Rasp de **citroenschil** en snij de **citroen** in partjes. Kook de **aardappels** in 15-20min gaar. Giet af in een vergiet en zet de **aardappels** afgedekt in de pan opzij.



3. Champignons bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie. Fruit de **ui** en knoflook 1-2min op middelhoog vuur. Voeg de **champignons** toe met en snuf peper en zout en bak ca. 5min. Roer 1el bloem erdoor. Voeg dan 150ml heet water, 1el mosterd en de **citroenrasp** toe. Laat 3-4min koken tot de **saus** indikt. Proef of je peper en zout wil toevoegen.



4. Vlees paneren

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en leg het tussen vershoudfolie of bakpapier. Klop het met een zware pan (of vleesklopper, als je die hebt) tot het ca. 0,3cm dik is. Kruid goed met peper en zout. Haal het **vlees** achtereenvolgens door 1el bloem, 1 losgeklopt ei en dan door de **panko**.



5. Schnitzels bakken

Giet plantaardige olie in een grote koekenpan tot het ca. 1cm diep is. Verhit op hoog vuur (zie ook stap 6!). Bak de **schnitzels** 2-3min per kant tot ze goudbruin en gaar zijn. Roer 1el boter en een snuf peper en zout door de **gekookte aardappels**. Verdeel de **schnitzels**, **champignons** en **aardappels** over de borden en serveer met de **citroenpartjes**.



6. Het zit 'm in de hitte

Om de **schnitzels** knapperig te krijgen moet de olie echt goed verhit worden. Om de olie te testen kun je een kruimeltje **panko** in de pan laten vallen – als de olie direct gaat borrelen is het heet genoeg.