

DINNERLY



V1: Schnitzel 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 schnitzel? Helemaal niks!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine knolselderij ⁹
- 1 appel
- 2 varkenslapjes
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 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
- vergiet
- staafmixer
- vleesklopper
- 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), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

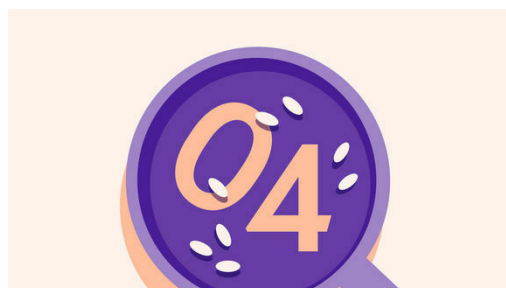
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 656kcal, vet 39.5g, koolhydraten 34.8g, eiwit 38.0g



1. Selderij en appel koken

Breng ruim gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **knolselderij** in vieren, schil de stukken en snij ze in blokjes van ca. 1cm. Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snij de **appel** in blokjes van ca. 1cm. Voeg de **knolselderij** en de **appel** toe aan het kokende water en kook in 10-15min zacht.



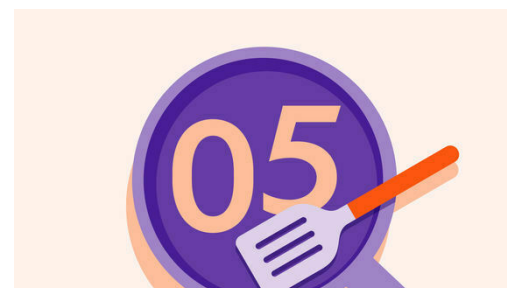
4. Puree maken

Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan op laag vuur. Voeg $\frac{3}{4}$ van de **bieslook** toe en bak 30sec. Schep een kopje **kookwater** uit de kookpan, giet de **knolselderij** en **appel** af in een vergiet en doe weer in de pan. Voeg de **bieslookboter**, 1tl zout en een flinke snuf peper toe en pureer alles met een staafmixer. Voeg een scheutje **kookwater** toe als de **puree** te dik lijkt.



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 aan beide kanten met peper en zout.



5. Schnitzel bakken

Klop 1 ei los in een diep bord. Wentel het **vlees** achtereenvolgens door 2el bloem, het ei en het **paneermeel**. Verhit de koekenpan met 2el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak het **vlees** in 2-3min per kant krokant en laat op keukenpapier uitlekken. Verdeel de **knolselderijpuree** en de **schnitzels** over de borden en bestrooi met de **hazelnoten** en de **rest van de bieslook**.



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. Schep ze uit de pan en zet opzij. Snij de **bieslook** fijn.



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.