

DINNERLY



Krokante schnitzel op aardappel-baconsalade

met kruidige BBQ-saus



30-40min



2 personen

Een schnitzel kan eigenlijk elke dag wel. Vandaag maak je hem zelf met malse kip. Erbij een kleurrijke salade op basis van krieltjes, sperziebonen en wildekruidenmelange in een aromatische dressing met bacon. Dat wordt smullen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 500g sperziebonen
- 1x spekreepjes
- 50g panko¹
- 1 kipfilet
- 100g wildekruidenmelange
- 20ml BBQ-saus^{9,10}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl mosterd¹⁰
- 3el bloem¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

KOOKTIP

Um zu testen, ob das Öl heiß genug ist, ein Krümelchen Panko-Paniermehl hineingeben. Ist das Öl heiß genug, wird es sofort sprudeln.

ALLERGENEN

gluten (1), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

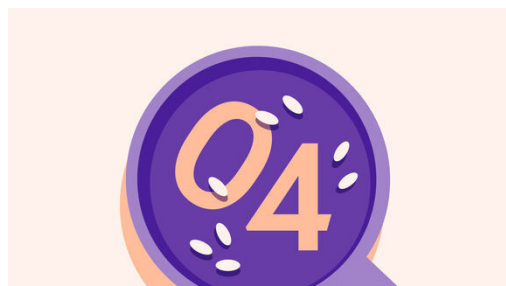
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 830kcal, vet 35.4g, koolhydraten 77.8g, eiwit 46.0g



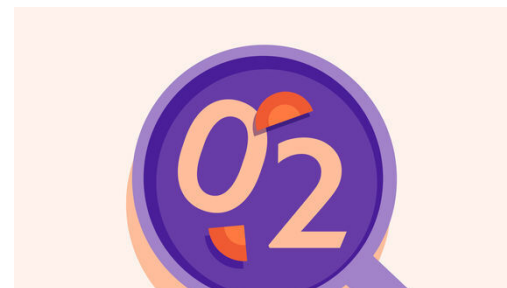
1. Groente koken

Breng een middelgrote kookpan met ruim gezouten water aan de kook voor de **aardappels** en **sperziebonen**. Halveer de **aardappels mét schil** of snij door vieren (afhankelijk van de grootte). Dop de **sperziebonen** en snij ze doormidden. Voeg beide toe aan het kokende water en kook ze in ca. 12min beetgaar. Giet af in een vergiet, spoel af met koud water en laat uitlekken.



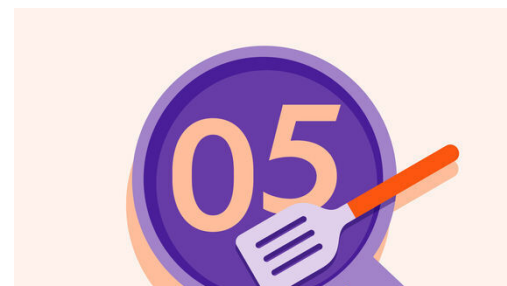
4. Schnitzel bakken

Haal het **vlees** door het **beslag**, laat uitlekken en wentel door het **paneermeel**. Leg de **gepaneerde schnitzels** voorzichtig in de pan met hete olie en bak 4-5min per kant tot ze goudbruin zijn. Haal uit de pan en laat uitlekken op wat keukenpapier. Breng op smaak met zout.



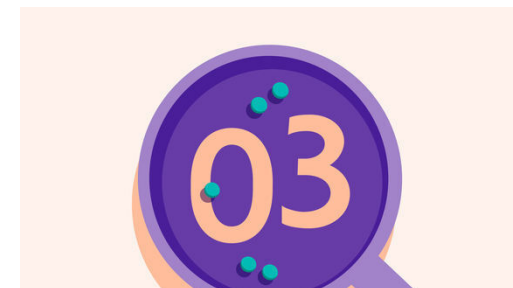
2. Bacon bakken

Leg de **bacon** in een koude, middelgrote koekenpan en verhit dan op hoog vuur. Bak in 6-8min knapperig. Haal de **bacon** samen met het **braadvet** uit de pan en zet opzij voor later. Veeg de pan schoon.



5. Afmaken en serveren

Meng de **bacon mét braadvet** met 1el water, 1el azijn, 1tl mosterd, een flinke snuf zout en een snuf peper. Meng de **aardappels** en **bonen** goed met de **bacondressing** en schep de **wildekruidenmelange** erdoorheen. Proef en breng op smaak met azijn, peper en zout. Serveer de **schnitzels** bovenop de **aardappel-baconsalade** en geef de **BBQ-saus** erbij.



3. Vlees voorbereiden

Doe het **panko paneermeel** in een diep bord. Doe 3el bloem in een tweede diep bord met een flinke snuf zout en 60ml water. Roer tot een glad **beslag**. Dep het **vlees** droog en snij horizontaal doormidden. Bedek de bodem van de baconpan met een laagje plantaardige olie en verhit op middelhoog vuur.



6. Pimp my salad

De salade van vandaag doet het goed in elk jaargetijde. Voel je je meer herfstachtig? Voeg dan wat gebakken champignons toe. Heb je last van lentekriebels? Dan helpen fijn gesneden radijsjes. Voor zomerse opvliegers raden we verse perziken aan.