

DINNERLY



Kipschnitzel met panko-korst en salade met aardappel en romige dressing



ca. 35min



2 personen

Een schnitzel is altijd goed, toch? Wij kunnen er in ieder geval geen genoeg van krijgen. Vandaag serveren we dan ook een heerlijk knapperige versie van malse kip. En omdat bijgerechten natuurlijk net zo belangrijk zijn, maken we ze ook net zo lekker! Vandaag gaan we voor een knapperige salade met aardappel en romige dressing. Een onovertroffen klassieker - bon appétit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 krop botersla
- 1 kipfilet
- 50g panko¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei³
- 2el mayonaise³
- 1el bloem¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet
- vleesklopper
- vershoudfolie

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

KOOKTIP

Verschuif de schnitzels niet te veel tijdens het bakken, dan worden ze lekker knapperig.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 771kcal, vet 39.6g, koolhydraten 61.4g, eiwit 40.7g



1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **aardappels met schil** in stukken van ca. 2cm. Kook ze in 10-12min gaar. Giet af in een vergiet en doe ze terug in de pan.



2. Salade voorbereiden

Klop een **dressing** van 2el mayonaise, 1tl azijn en een flinke snuf zout. Scheur de **slabladeren** van de stronk en verdeel ze dan in hapklare stukken. Meng de **sla** met de **dressing**.



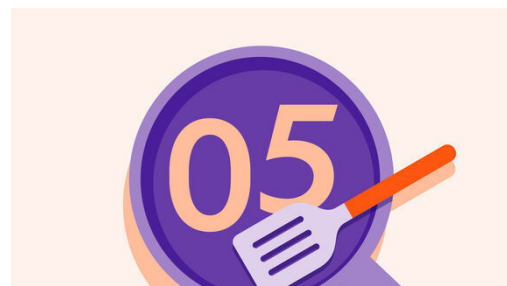
3. Vlees kloppen

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij in **2 platte filets**. Leg het **vlees** tussen vershoudfolie of bakpapier en klop het met een zware pan (of vleeshamer, als je die hebt) tot het ca. 0,5cm dik is. Kruid het **vlees** aan beide kanten met peper en zout.



4. Paneren voorbereiden

Vul een middelgrote koekenpan tot ca. 1cm hoog met plantaardige olie en verhit op middelhoog vuur. Meng in een diep bord 1el bloem met een snuf zout. Klop 1 ei los met een snuf zout en giet in een tweede diep bord. Doe de **panko** in een derde diep bord.



5. Paneren en bakken

Wentel het **vlees** één voor één door de bloem, het ei en de **panko**. Bak de **schnitzels** 2-3min per kant in de hete olie (zie ook **stap 6**), tot ze goudbruin en gaar zijn. Meng de **salade** met de **aardappels**, breng op smaak met peper en serveer met de **schnitzels**.



6. Ready or not

Hoe weet je of de olie heet genoeg is? In plaats van je vinger in de olie te steken hebben we een gemakkelijkere en vooral minder pijnlijke manier voor je: laat een kruimeltje panko in de olie vallen. Als de olie direct borrelt, is ie op temperatuur.