



Varkensschnitzel met citroen

en aardappelsalade met komkommer en radijs



ca. 40min



2 personen

Een verrukkelijke varkensschnitzel doet het altijd goed bij jong en oud. Want wat smaakt er nu beter dan mals vlees met een krokant paneerlaagje en een vleugje citroen? Maar met alleen een schnitzel ben je er natuurlijk nog niet. Erbij maak je een kleurrijke aardappelsalade met komkommer, radijs, bieslook en een frizure dressing. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 2 varkenslapjes
- 50g biologisch paneermeel ²
- 1 ui
- 1 komkommer
- 1 bosje radijsjes
- 10g verse bieslook
- 1 onbehandelde citroen

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ¹
- 1tl mosterd ³
- 1tl honing
- 3el bloem ²
- peper en zout
- olijfolie
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- vleesklopper
- vershoudfolie
- garde
- maatbeker
- vergiet

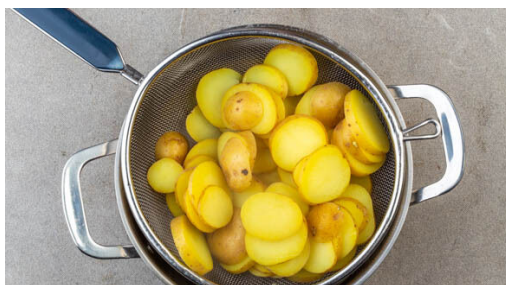
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 902kcal, vet 45.6g, koolhydraten 81.0g, eiwit 40.1g



1. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Snijd de **aardappels** in ca. 0,5cm brede schijfjes, voeg toe aan het kokende water en kook in 13-15min gaar. Laat uitlekken in een vergiet en zet opzij voor later.



4. Salade voorbereiden

Halveer en pel de **ui** en snijd fijn. Verhit een kleine kookpan op middellaag vuur en voeg de **ui** toe met 2el water, 3el azijn, 1tl mosterd, 1tl honing en ¼tl peper en zout. Bak de **ui** in 3-5min glazig. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in plakjes van 0,5cm. Snijd de **radijsjes** in dunne plakjes. Meng het **uimengsel** met 2el olijfolie tot een **dressing**.



2. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog, dek af met vershoudfolie en sla plat met de bodem van een zware pan (of een vleesklopper als je die hebt). Kruid rondom met een flinke snuf peper en zout. Pak drie diepe borden: doe in het eerste bord 3el bloem, klop in het tweede bord 1 ei met 1el water los en doe het **paneermeel** in het derde bord.



5. Schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 40ml plantaardige olie. Bak de **schnitzels** 1-2min per kant, tot het **korstje** goudbruin en knapperig is. Snijd ondertussen de **bieslook** in kleine ringetjes. Haal de **schnitzels** uit de pan en laat uitlekken op wat keukenpapier.



3. Schnitzels paneren

Haal het **vlees** eerst door de bloem, dan door het ei en als laatste door het **paneermeel**. Let er goed op dat de **schnitzels** gelijkmatig bedekt zijn en druk het **paneermeel** niet te stevig aan.



6. Salade afmaken

Rasp de **helft van de citroenschil** fijn en snijd de **citroenhelft** in partjes. Meng de **aardappels**, **komkommer**, **radijsjes** en **bieslook** met de **dressing**. Proef of je nog peper, zout en azijn wilt toevoegen. Bestrooi de **schnitzels** met wat **citroenrasp** en serveer met de **aardappelsalade** en de **citroenpartjes**.