



Schnitzel met paprika-appel relish

en preistamppot met verse maïs



ca. 40min



2 personen

Wij zijn dol op schnitzel! En zeker als ie geserveerd wordt zoals vandaag. Traditioneel in een krokant jasje, onze varkensschnitzel zet je op tafel met een romige aardappelstamppot met prei en verse maïs. En de zoet-hartige relish van paprika en appel maken je bordje compleet. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 verse maïskolf
- 200g preiringen
- 1 paprika
- 1 appel
- 1 onbehandelde citroen
- 2 varkenslapjes
- 1 zakje cajunkruiden
- 50g biologisch paneermeel ²

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ¹
- 2el boter ³
- 50g bloem ²
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- keukenweegschaal
- aardappelstamper
- citruspers
- vleesklopper
- vershoudfolie

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1013kcal, vet 48.7g, koolhydraten 99.5g, eiwit 44.5g



1. Groente koken

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook. Schil de **aardappels** en snijd ze in stukken. Schil de **maïs**, voeg toe aan het kokende water en kook ca. 20min. Voeg na ca. 8min de **aardappels** en de **helft van de prei** toe en kook mee. Neem de **maïs** uit de pan, giet de **groente** af in een zeef en houd afgedekt in de pan warm.



4. Schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met een laagje plantaardige olie van ca. 0,5cm. Leg de **schnitzels** in de hete olie en bak ze in ca. 4min aan elke kant goudbruin. Laat de **schnitzels** uitlekken op wat keukenpapier en veeg de pan uit.



2. Vlees plat slaan

Verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in kleine blokjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** ook in kleine blokjes. Pers de **citroen** uit. Meng de **paprika**- en **appelblokjes** met **1-2el citroensap**, 1tl suiker en ½tl zout en zet opzij. Dep het **vlees** droog, leg het tussen vershoudfolie en sla het plat tot ca. 0,5cm met een vleesklopper of een zware pan.



5. Stamppot maken

Snijd de **maïskorrels** met een scherp mes van de kolf. Voeg **⅔ van de maïs**, 1el boter en een scheutje melk naar wens toe aan de **aardappels** en stamp tot een grove **puree**. Breng op smaak met peper en zout en schep de **rest van de maïs** erdoor.



3. Vlees paneren

Meng in een diep bord 50g bloem en een snuf peper. Klop in een 2e bord 1 ei los met de **helft van de kruidenmix**. Strooi het **paneermeel** in een 3e bord. Wentel de **schnitzels** eerst door het bloem, dan door het ei en tot slot door het **paneermeel**.



6. Prei bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter en bak de **rest van de prei** in 2-3min zacht. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **schnitzels** met de **stampot** en de **paprika-appel relish**. Bestrooi met de **gebakken prei**.