



Pasen: amandel-kipschnitzels

en aardappelsalade met Green Goddess-dressing



30-40min



2 personen

De Green Goddess-dressing is een echte klassieker. Volgens de overlevering werd ze in de jaren '20 bedacht als eerbetoon aan het toen immens populaire toneelstuk 'The Green Goddess'. We combineren onze variant van deze frisse dressing met crunchy kipschnitzels en perfect gekookte krieltjes.

Wat je van ons krijgt

- 500g krieltjes
- 15g verse kruidenmix: peterselie, dragon & bieslook
- 1 bosui
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 sachet mayonaise ^{3,10}
- 1 minikomkommer
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 1 zakje panko ¹
- 1 kipfilet
- 1x veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker en azijn
- bloem ¹
- olijfolie
- boter ⁷

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- zeef
- staafmixer met beker
- waterkoker

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), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 937kcal, vet 55.9g, koolhydraten 56.0g, eiwit 46.3g



1. Aardappels koken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **krieltjes** doormidden en doe ze met 1tl zout en het gekookte water in een middelgrote kookpan. Breng het geheel aan de kook en kook de **krieltjes** 15-17min tot ze beetgaar zijn (ze zijn dan gemakkelijk in te prikken).



4. Kip paneren

Verhit een laag plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur. Klop van 2el bloem, 5-6el water en 1/4tl zout een dik, glad **beslag**. Snijd de **kipfilet** in de lengte doormidden en dek af met folie. Sla de **kip** plat, tot een dikte van ca. 5mm. Wentel de **kipfilets** om de beurt eerst door het **beslag** en dan door de **panko**.



2. Dressing maken

Snijd de verse **kruidenblaadjes** en de **bieslook** fijn. Snijd het **wit** en **groen van de bosui** gescheiden van elkaar in ringen. Doe de **helft van de yoghurt** met de **mayonaise**, **3/4e van de verse kruiden**, de **groene bosuiringen**, 1/2tl zout, 1el olijfolie, 1-2tl azijn en 1 snuf suiker in een hoge (maat)beker. Pureer glad en breng de **dressing** op smaak met zout en peper.



5. Schnitzels bakken

Controleer of de olie in de pan heet genoeg is door er een beetje **panko** in te laten vallen of er een houten lepel in te steken. De olie moet dan gelijk bruisen. Bak de **schnitzels** 2-3min per zijde, tot de **panko** krokant is en het **vlees** gaar. Zet het vuur eventueel iets lager. Leg de **schnitzels** op een stuk keukenpapier om te laten uitlekken.



3. Panko voorbereiden

Snijd de **minikomkommer** in dunne plakjes. Hak de **amandelen** heel fijn en meng ze met de **panko** en een snuf zout op een groot bord.



6. Salade maken

Giet de **krieltjes** af en wrijf ze in met een klontje boter. Breng op smaak met zout. Meng de **komkommer** met het **wit van de bosui**, de **veldsla** en **helft van de dressing**. Serveer de **kipschnitzels** met de **krieltjes** en **salade**. Bestrooi met de **rest van de verse kruiden** en besprenkel met de **resterende dressing**.