



Kalkoenschnitzel met pompoenpitkorst

en aardappeltjes, peterselie en cranberrysaus



30-40min



2 personen

Deze kalkoenschnitzels worden extra bijzonder dankzij de pompoenpitten waarmee je ze paneert. Die geven je schnitzel extra knapperigheid en een heerlijke notige smaak. Erbij aardappeltjes met peterselie, citroenboter en een snelle zelfgemaakte cranberrysaus.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1 citroen
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 2 kalkoenfilets
- 1 zakje pompoenpitten
- 2 zakjes panko ¹
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- boter ⁷
- tomatenketchup
- bloem ¹
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- vershoudfolie
- dunschiller
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- keukenpapier
- zeef

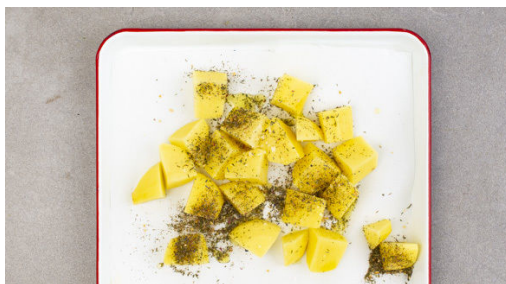
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 931kcal, vet 45.9g, koolhydraten 79.5g, eiwit 48.3g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de **aardappels** en snijd ze in stukken van 1-2cm. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met **1-2el aardappelkruiden**, 2el olie en een snufje zout. Rooster de **aardappels** in 15-20min knapperig en goudbruin in de oven.



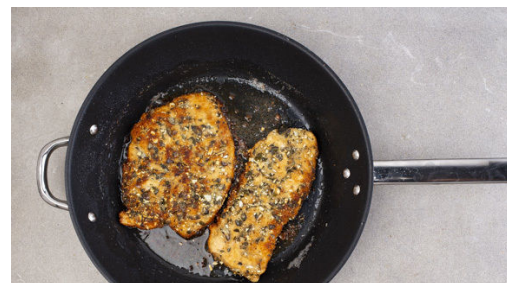
4. Kalkoen paneren

Strooi 2el bloem in een diep bord. Klop 2 eieren met een beetje water los in een 2e bord en meng de **pompoenpitten**, **panko** en 1tl zout in een 3e bord. Haal het **vlees** eerst door het bloem, dan door het ei en tot slot door de **panko**. Druk een beetje aan.



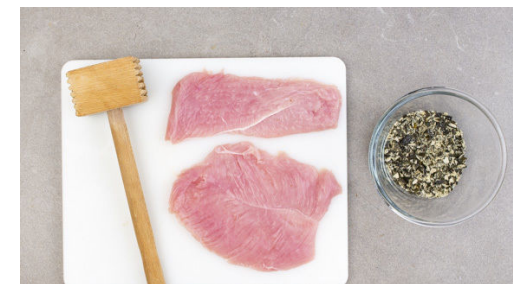
2. Citroenboter maken

Rasp ca. **1tl citroenschil** fijn en meng met 1el boter (op kamertemperatuur) en een snuf zout. Week de **cranberry's** in heet water.



5. Schnitzels bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 4-5el olie. Laat de olie goed heet worden en bak de **schnitzels** in 3-4min per kant goudbruin en gaar. Draai het vuur iets lager als de **panko** dreigt te verbranden. Laat de **schnitzels** uitlekken op wat keukenpapier en schenk 150ml water in de pan. Giet de **cranberry's** af, hak ze fijn en kook ze 2-3min mee.



3. Kalkoen voorbereiden

Dep de **kalkoenfilets** droog en dek ze af met vershoudfolie. Sla ze met een zware pan een beetje plat. Hak de **pompoenpitten** heel fijn.



6. Garnering maken

Pureer het **cranberrymengsel** evt. met een staafmixer en meng met 1el ketchup. Hak de **peterselie** grof en snijd de **citroen** in partjes. Hussel de **aardappels** om met de **citroenboter** en de **peterselie**. Serveer met de **schnitzel**, **cranberrysaus** en de **citroenpartjes**.