



Gepaneerde notenkalkoen

met sinaasappel-knolselderijsalade



20-30min



2 personen

Sinaasappel doet het goed in salades, zeker in combinatie met de aardse smaak van knolselderij. En omdat je die laatste grof raspt, krijgt je salade een lekker lichte structuur. De perfecte begeleider van chef Matthias' krokante notenkalkoen.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 zakje paneermeel ¹
- 1 sinaasappel
- 2 appels
- 1 knolselderij ⁹
- 2 kalkoenfilets
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 zakje dukkah ¹¹
- 10g verse bieslook

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- vershoudfolie
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), selderij (9), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 755kcal, vet 40.5g, koolhydraten 61.5g, eiwit 37.5g



1. Topping voorbereiden

Hak de **hazelnoten** fijn en meng ze met het **paneermeel** en 1-2el olijfolie. Breng het **notenkruid** op smaak met peper en zout.



2. Salade voorbereiden

Rasp de **sinaasappelschil** fijn. Schil de **sinaasappel** en snijd het **vruchtvlees** in stukjes, vang het **sap** op. Verwijder het klokhuis en snijd de **appels** in schijfjes. Schil de **knolselderij** en rasp hem grof of snijd in lucifervormige staafjes. Meng de **appel** en **knolselderij** met een snufje zout en een beetje azijn. Zet opzij.



3. Kalkoen paneren

Dep het **vlees** droog en dek af met een stuk folie en sla de **kalkoenfilets** met een zwaar voerwerp gelijkmatig plat. Doe 3-4el bloem in een bord. Kluts 1 ei los in een diep bord. Haal de **kalkoen** eerst door het bloem, dan door het ei en paneer het tot slot met het **notenkruid**.



4. Kalkoen bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote koekenpan. Bak de **schnitzels** in 3-4min per kant op middelhoog vuur goudbruin en gaar.



5. Salade mengen

Roer de **sinaasappelstukjes** en het **sap** met **1tl sinaasappelrasp**, de **rozijnen**, **dukkah** en 2-3el olijfolie door de **knolselderijsalade**. Proef of je nog peper of zout wil toevoegen.



6. Bieslook toevoegen

Snijd of knip de **bieslook** in dunne ringetjes en roer ze door de **salade**. Serveer de **kalkoenschnitzels** met de **knolselderijsalade**.