



Bagel met krokante kipschnitzel

en gebakken aardappeltjes, mosterdsla en dip



30-40min



2 personen

Ontbijt als avondeten? Dat maakt helemaal niks uit, een heerlijke bagel heeft geen vaste kantoortijden. En die van ons, die onze chef Matthias heeft bedacht, heeft ons volledig overtuigd: sappige kip gepaneerd met panko-pompoenpitten, mosterdsla, pittige mayodip en knapperig gebakken aardappeltjes. Deze bagel wil je niet missen!

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 zakje pompoenpitten
- 1 bosui
- 2 zakjes curry-madraskruiden ¹⁰
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 kipfilet
- 1 zakje panko ¹
- 2 bagels ^{1,6,11}
- 1x rode mosterdsla ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- vershoudfolie

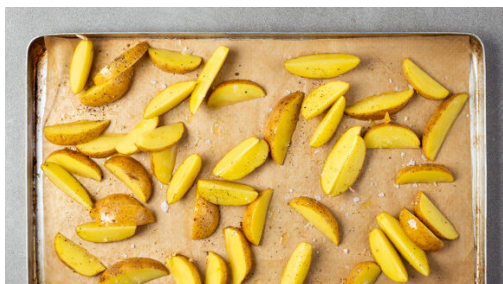
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1133kcal, vet 48.3g, koolhydraten 115.2g, eiwit 56.5g



1. Aardappelen bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappelen** in partjes van ca. 1cm. Meng met 1el olijfolie en 2 snufjes zout en peper. Verdeel de **aardappelen** op een met bakpapier beklede bakplaat en bak 20-25min in de oven.



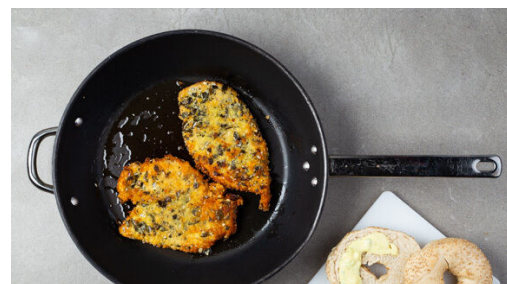
4. Vlees paneren

Leg de **schnitzels** tussen folie en sla ze met een zwaar voorwerp gelijkmatig plat. Meng de **pompoenpitten** met de **panko**. Doe 2-3el bloem in een bord. Kluts 1 ei los in een diep bord. Bestrooi de **schnitzels** met de **rest van de curry madras** en 2 snufjes zout en peper. Haal de **schnitzels** door het bloem, dan het ei en paneer tot slot met de **pompoenpanko**.



2. Pompoenpitten hakken

Hak de **pompoenpitten** grof. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



5. Schnitzel bakken

Bak de **bagels** 4-5min in de oven. Verhit 3el olijfolie in een middelgrote koekenpan. Bak de **schnitzels** in 3-4min per kant op middelhoog vuur goudbruin en krokant. Snijd de **bagels** open en besmeer beide helften met de **dip**.



3. Dip bereiden

Meng **2/3e van de curry madras** met de **yoghurt**, de **bosui** en 1-2el mayonaise (of meer naar smaak). Breng op smaak met zout en peper. Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in **2 platte filets**.



6. Salade bereiden

Meng de **salade** met 1el olijfolie, 1el azijn en een snufje zout en suiker. Beleg de **bagels** met de **schnitzel** en wat **salade**. Serveer met de **geroosterde aardappeltjes**, de **rest van de dip** en de **salade**.