



Varkensschnitzel op taco's

met rode kool, appel en BBQ-saus



ca. 25min



2 personen

Varkensschnitzels en taco's zijn wellicht geen voor de hand liggende combinatie, maar we zijn blij dat chef Martina het aandurfde. Deze schnitzeltaco's zijn namelijk ontzettend lekker. Niet alleen dankzij de sappige gepaneerde varkensfiletlapjes; de knapperige zoetzure kool en romige BBQ-saus dragen ook hun steentje bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 bosui
- 1x rodekoolreepjes
- 1 limoen
- 1 appel
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 2 varkensfiletlapjes
- 1 zakje panko ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 1 zakje sriracha
- 1x wraps ¹

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- citroenpers
- vershoudfolie

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 948kcal, vet 51.9g, koolhydraten 82.5g, eiwit 38.8g



1. Rode kool inleggen

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng de **rodekoolreepjes** met 1el azijn, 1/2tl suiker en een flinke snuf zout. Kneed stevig tot de **kool** zachter is en schep dan de **bosui** erdoor.



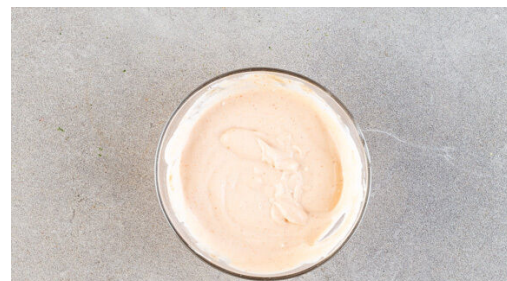
4. Schnitzels bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 4-5el olie. Bak de **schnitzels** in 3-4min per kant goudbruin en gaar. Draai het vuur evt. lager als je **panko** te snel bruin wordt. Laat de **schnitzels** uitlekken op wat keukenpapier en bestrooi ze met zout.



2. Appel snijden

Halveer de **limoen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere** in partjes. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd 'm dan in dunne plakjes. Meng de **appel** met het **limoensap**.



5. BBQ-saus mengen

Roer de **crème fraîche** los met de **BBQ-saus** en de **sriracha**. Breng evt. verder op smaak met zout en peper.



3. Vlees paneren

Meng de **Mexicaanse kruidenmix** met 3el bloem en een flinke snuf zout. Voeg 50ml water toe en roer tot een glad **beslag**. Dep het **vlees** droog, dek af met vershoudfolie en sla het met een zware pan tot een dikte van ca. 0,5cm. Haal het **vlees** om de beurt door het **beslag** en dan door de **panko**.



6. Wraps opwarmen

Warm **4 wraps** om de beurt op in een droge, middelgrote koekenpan. Snijd de **schnitzels** in plakken. Bestrijk de **wraps** met **barbecuesaus** en beleg ze met de **rodekoolsalade**, de **appel** en het **vlees**. Serveer met de **limoenpartjes**.