



Schnitzel met appel-paprika relish

en preistamppot met verse maïs



ca. 40min



2 personen

Wij zijn dol op schnitzel! En zeker als 'ie geserveerd wordt zoals vandaag. Traditioneel in een krokant jasje, onze varkensschnitzel zet je op tafel met een romige aardappelstamppot met prei en verse maïs. En de zoet-hartige relish van appel en paprika maken je bordje compleet. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 verse maïskolf
- 200g preiringen
- 1 rode paprika
- 1 appel
- 1 citroen
- 2 varkenslapjes
- 1 zakje Trapper's kruidenmix
- 1 zakje paneermeel ¹

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- boter ⁷
- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- keukenweegschaal
- aardappelstamper
- vleesklopper
- vershoudfolie

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 968kcal, vet 44.4g, koolhydraten 99.2g, eiwit 44.1g



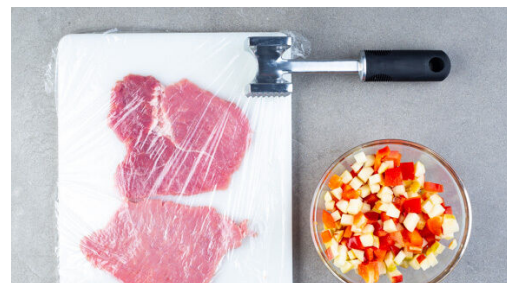
1. Groenten koken

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook. Schil de **aardappels** en snijd ze in stukken. Doe de **maïs** in het kokende water en kook ca. 20min. Voeg na ca. 8min de **aardappels** en de **helft van de prei** toe en kook mee. Neem de **maïs** uit de pan en giet de **groenten** af in een zeef en houd afgedekt in de pan warm.



4. Schnitzel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met een laagje plantaardige olie van ca. 0,5cm. Leg de **schnitzels** in de hete olie en bak ze in ca. 4min aan elke kant goudbruin. Laat de **schnitzels** uitlekken op wat keukenpapier en veeg de pan uit.



2. Vlees plat slaan

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in kleine blokjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** ook in kleine blokjes. Pers de **citroen** uit. Meng de **paprika-** en **appelblokjes** met **1-2el citroensap**, 1tl suiker en 1/2tl zout en zet opzij. Dep het **vlees** droog, leg het tussen vershoudfolie en sla het plat tot ca. 0,5cm met een vleesklopper of een zware pan.



5. Stampapot maken

Snijd de **maïskorrels** van de kolf met een scherp mes. Voeg **2/3e van de maïs**, 1el boter en een scheutje melk naar wens toe aan de **aardappels** en stamp tot een grove **stampot**. Breng op smaak met zout en peper en schep de **rest van de maïs** erdoor.



3. Vlees paneren

Meng 50g bloem en een snuf peper in een diep bord. Klop 1 ei met de **Trapper's kruidenmix** los in een 2e bord. Strooi het **paneermeel** in een 3e bord. Wentel de **schnitzels** eerst door het bloem, dan door het ei en tot slot door het paneermeel.



6. Prei bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter en bak de **rest van de prei** zacht. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de **schnitzels** met de **stampot** en de **appel-paprika relish**. Bestrooi met de **gebakken prei**.