

DINNERLY



Kipschnitzel en geroosterde aardappels met wortels en citroen



ca. 30min



2 personen

Schnitzel en citroen gaan samen als bier en pinda's: domweg geweldig. In Duitsland zijn schnitzels erg populair, met als gevolg dat er bij de oosterburen per jaar meer citroenen worden geconsumeerd dan in Frankrijk en het Verenigd Koninkrijk samen. Dat moet dan wel heel lekker zijn... Serveer er aardappels uit de oven en fijne wortels bij en je kunt authentiek Duits smullen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje vastkokende aardappels
- 2 wortels
- 1 bosui
- 1 citroen
- 1 kipfilet
- 1 zakje paneermeel ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei ³
- 2-3el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vershoudfolie

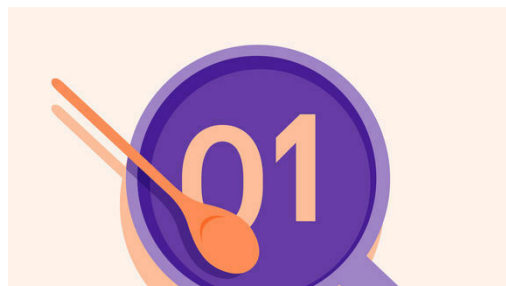
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

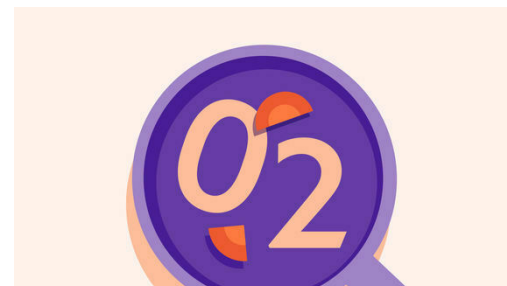
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 830kcal, vet 37.5g, koolhydraten 76.7g, eiwit 41.1g



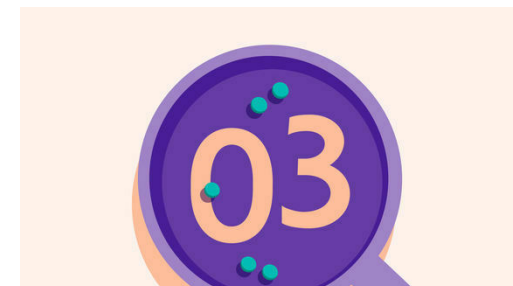
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** doormidden (de grotere in vieren). Meng de **aardappels** op een bakplaat met bakpapier 1el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout. Rooster 15-20min in de oven tot ze goudbruin en een beetje knapperig zijn.



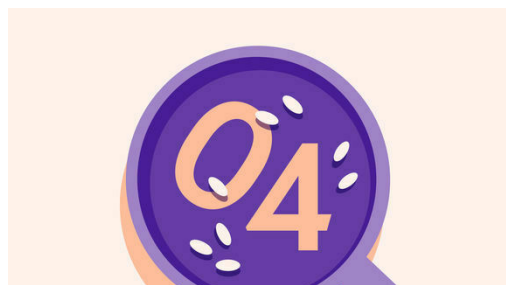
2. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortels** en snij ze in schuine plakken van ca. 0,5cm dik. Snij de **bosui** in dunne ringen. Rasp ca. **1tl citroenschil** en snij de **citroen** in parten.



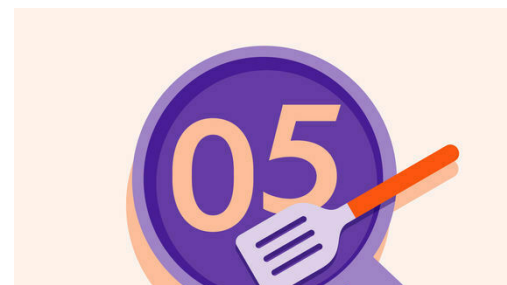
3. Wortels koken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **wortels** met 1/2tl suiker, een flinke snuf zout en 50ml water. Roer af en toe en laat 5-7min garen tot de **wortels** klaar zijn en het water bijna helemaal verdampt is. Voeg in de laatste minuut de **bosui** en **citroenrasp** toe. Breng op smaak met peper en zout.



4. Paneren voorbereiden

Dep de **kip** droog met keukenpapier en snij in **twee gelijke filets**. Leg het **vlees** tussen vershoudfolie en klop het met een zware pan (of vleeshamer, als je die hebt) tot het ca. 0,5cm dik is. Meng in een diep bord 2-3el bloem met een flinke snuf peper en zout. Klop in een tweede diep bord 1 ei los en meng in een derde het **paneermeel** met een snuf zout.



5. Bakken en serveren

Verhit in een middelgrote koekenpan op hoog vuur een laag olie van ca. 1cm diep. Wentel beide stukken **kip** achtereenvolgens door de bloem, het ei en het **paneermeel**. Doe dit 2 keer per stuk. Bak de **schnitzels** 3-4min per kant tot ze goudbruin en gaar zijn. Laat uitdruppen op keukenpapier. Strooi er een snuf zout over en serveer met de **aardappels**, **wortels** en **citroenpartjes**.



6. Schnitzelrecord

Groter is beter! Het wereldrecord voor de grootste schnitzel ooit werd in 2019 gevestigd in Beieren, Duitsland. Dit monster woog 1208 kilo en was ca. 70 vierkante meter groot! Hoeveel citroenen zou je daar voor nodig hebben?