



Kipschnitzel met cranberrydip

en gebakken aardappelschijfjes



30-40min



2 personen

Kipschnitzel is eigenlijk altijd een goed idee, zeker als 'ie gepaneerd is met panko. Deze luchtige, Japanse paneer zorgt voor extra knapperigheid. We houden het lekker simpel met gebakken aardappeltjes en broccoli als bijgerechten, maar de cranberrysaus maakt het geheel net weer wat specialer.

Wat je van ons krijgt

- 25g gedroogde cranberry's
- 1 netje kruimige aardappels
- 1x broccoli
- 1 wortel
- 1 bosui
- 1 citroen
- 25g panko ¹
- 1 kipfilet

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

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 894kcal, vet 34.0g, koolhydraten 90.3g, eiwit 48.9g



1. Cranberry's wellen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Laat de **cranberry's** wellen in heet water.



2. Aardappels roosteren

Snijdt de **aardappels** in dunne schijfjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olie en een flinke snuf zout. Rooster de **aardappelschijfjes** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven. Breng genoeg gezouten water voor de **broccoli** en **wortel** aan de kook in een middelgrote kookpan.



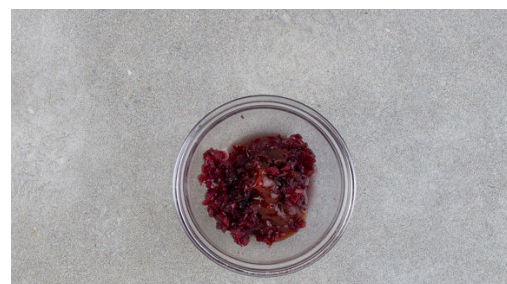
3. Groenten snijden

Snijdt de **broccoli** in roosjes, schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in dunne plakjes. Voeg de **groenten** toe als het water kookt en kook ze in 4-6min beetgaar. Schep **1 kopje kookwater** uit de pan en giet de **groenten** af. Doe ze terug in de pan en houd afgedekt warm. Snijdt de **bosui** in ringen en de **citroen** in parten.



4. Kip paneren

Strooi 4-6el bloem op een bord. Kluts een ei met 1el water los in een 2e (diep) bord en strooi de **panko** op een 3e bord. Dep de **kip** droog en snijdt het **vlees** in **2 platte filets**. Sla plat met een zware pan of vleesklopper. Haal de **filets** om de beurt door de bloem, het ei en de **panko**. Druk de **paneerlaag** een beetje aan.



5. Dip maken

Giet de **cranberry's** af maar bewaar het **weekwater**. Hak de **cranberry's** fijn en meng ze met 2el ketchup. Voeg evt. wat **weekwater** toe om de **dip** te verdunnen.



6. Schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2-3el olie. Bak de **schnitzels** in 3-4min per kant goudbruin. Roer 1-2el boter en wat kookwater door de **groenten** en warm ze zo nodig opnieuw op. Proef of je nog zout wil toevoegen en schep de **bosui** erdoor. Serveer de **groenten** met de **schnitzel**, de **aardappels** en de **cranberryketchup**. Geef de **citroenpartjes** erbij.