



Broodje vegan schnitzel

met abrikozensalsa en madras-groenten



ca. 40min



2 personen

Wij vinden vegan schnitzels echt geweldig, je kunt er namelijk net zo veel mee doen als met gewone schnitzels. Zoals bijvoorbeeld deze klassieker: de schnitzelsandwich. Vandaag serveer je 'm met een licht pittige tomatensalsa met abrikozenchutney en geroosterde zoete aardappel en wortel met madraskruiden. Nog een handje pinda's erover voor de crunch, en eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 wortel
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 1 rode ui
- 1 jalapeño peper
- 2 tomaten
- 1 kuipje abrikozenchutney ¹⁰
- 2 baguettes ¹
- 2 vegan kipsnitzels ¹
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

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

Kooktip

Als het gerecht niet vegan hoeft te zijn kun je ook gewone mayonaise gebruiken.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1030kcal, vet 45.1g, koolhydraten 121.1g, eiwit 29.0g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **zoete aardappel** en snijd 'm in staafjes van ca. 2cm dik. Schil of schrob de **wortel**, snijd in de lengte doormidden en dan in staafjes van 3-4cm. Leg de **groenten** op een bakplaat met bakpapier, meng met 1el plantaardige olie, de **madraskruiden** en een snuf zout. Rooster ca. 15min in de oven.



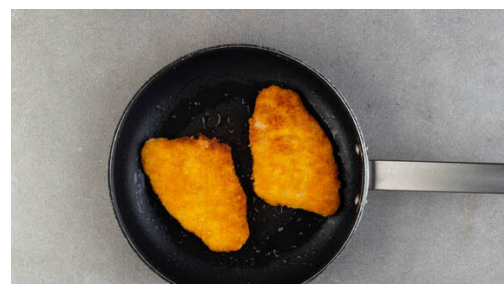
4. Broodjes bakken

Bak de **broodjes** in 6-8min af in de oven.



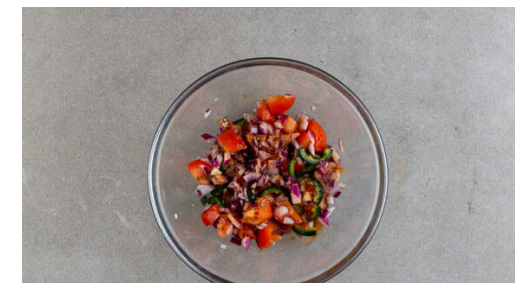
2. Salsa voorbereiden

Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd 'm in dunne reepjes. Snijd de **tomaten** in grove blokjes.



5. Schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **schnitzels** in 3-4min per zijde warm en krokant.



3. Salsa afmaken

Meng de **abrikozenchutney** met de **ui**, de **chilipeper**, de **tomaat**, 1el ketchup en ½tl azijn. Breng de **salsa** op smaak met zout en peper. **Tip:** gebruik evt. minder **chilipeper** als je het minder pittig wilt.



6. Schnitzels snijden

Snijd de **schnitzels** in repen. Snijd de **broodjes** open en bestrijk ze met in totaal 2el vegan mayonaise. Beleg de **broodjes** met de **schnitzelrepen** en de **salsa**. Bestrooi de **madras-groenten** met de **pinda's** en serveer met de **sandwiches**.