

DINNERLY



V3: Veggieschnitzel en salade met aardappel en romige dressing



ca. 25min



2 personen

Een schnitzel is altijd goed, toch? Wij kunnen er in ieder geval geen genoeg van krijgen. Vandaag serveren we dan ook een heerlijk knapperige én vega versie! En omdat bijgerechten natuurlijk net zo belangrijk zijn, maken we ze ook net zo lekker! Vandaag gaan we voor een knapperige salade met aardappel en romige dressing. Een onovertroffen klassieker - bon appétit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 krop botersla
- 2 vegetarische schnitzels^{1,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

KOOKTIP

Verschuif de schnitzels niet te veel tijdens het bakken, dan worden ze lekker knapperig.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 559kcal, vet 30.9g, koolhydraten 51.9g, eiwit 18.5g



1. Aardappels voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **aardappels met schil** in stukken van ca. 2cm.



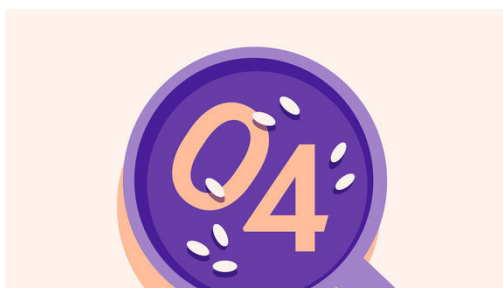
2. Aardappels koken

Voeg de **aardappels** toe aan het kokende water en kook ze in 10-12min gaar. Giet af in een vergiet en doe ze terug in de pan.



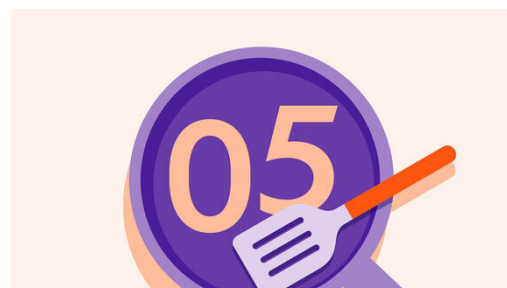
3. Salade bereiden

Klop een **dressing** van 2el mayonaise, 1tl azijn en een flinke snuf zout. Scheur de **slabladeren** van de stronk en verdeel ze dan in hapklare stukken. Meng de **sla** met de **dressing** (zie ook **stap 6**).



4. Schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **schnitzels** in 3-4min per kant goudbruin en knapperig.



5. Afmaken en serveren

Meng de **salade** met de **aardappels**, breng op smaak met peper en serveer met de **schnitzels**.



6. Restjes

Salades zijn een geweldige manier om overgebleven groente uit de koelkast in te verwerken - of het nu paprika, wortel of (ingemaakte) komkommer is. Fijngesneden en door de salade gemengd, vormen ze een geweldige toevoeging. Meng er indien nodig wat extra dressing door.