



Special V3: Malse vegetarische kipschnitzel

op käsespätzle met appel-koolrabisalade



ca. 25min



2 personen

We gaan vandaag op de Zuid-Duitse tour! Je serveert een heerlijke, knapperige vegan kipschnitzel met spätzle (een soort dikke noedels) met lekker veel kaas en op smaak gebracht met truffelolie. Erbij maak je een frisse salade van appel en koolrabi. Wat een feest!

Wat je van ons krijgt

- 1 koolrabi
- 1 appel
- 400g spätzle ^{1,3}
- 2 vegan kipsnitzels ¹
- 75g geraspte cheddar ⁷
- 1 flesje truffelolie
- 1x gebakken uitjes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- 2 middelgrote koekenpannen
- dunschiller
- maatbeker
- garde

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 998kcal, vet 49.8g, koolhydraten 93.0g, eiwit 37.1g



1. Salade voorbereiden

Schil de **koolrabi**, snijd in vieren en dan in dikke plakken. Snijd de **appel incl. schil** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in dunne plakjes. Meng de **koolrabi** en **appel** met een flinke snuf zout en een snuf suiker en kneed de **salade** 1-2min tot de **koolrabi** wat zachter is.



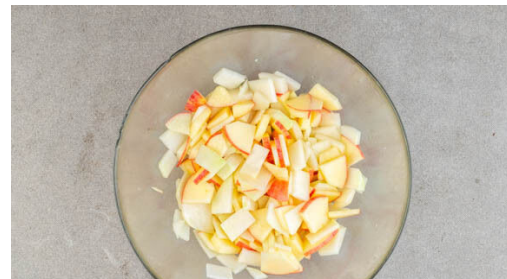
4. Kaas toevoegen

Strooi de **kaas** over de **spätzle** en giet 100-150ml water erbij. Roer op medium tot hoog vuur goed door (gebruik evt. een garde) tot de **spätzle** gelijkmatig met de **kaassaus** bedekt zijn. Roer een snuf peper en zout en de **helft van de truffelolie** erdoor. Proef en voeg naar smaak extra **truffelolie** en peper toe.



2. Spätzle bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **spätzle** toe en roerbak ca. 5min.



5. Salade afmaken

Roer 1el plantaardige olie en 1el azijn door de **salade**. Proef en kruid naar smaak met wat peper en zout.



3. Schnitzels bakken

Verhit een tweede middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **schnitzels** 3-4min per kant tot ze goudbruin en gaar zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid dan met een snuf peper en zout.



6. Afmaken & serveren

Verdeel de **schnitzels** en **käsespätzle** over de borden, bestrooi met de **gebakken uitjes** en serveer met de **salade**.