



Malse vega kipschnitzel op käsespätzle

met panko en appel-koolrabisalade



ca. 25min



2 personen

We gaan vandaag op de Zuid-Duitse tour met vegetarische kipschnitzel en spätzle - een betere combinatie bestaat bijna niet! De spätzle breng je op smaak met lekker veel kaas en 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 ^{1,2}
- 2 vegan kipschnitzels ²
- 75g geraspte cheddar ³
- 1 flesje truffelolie
- 1x gebakken uitjes ²

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.

Kooktip

Je kunt testen of de olie heet genoeg is door een kruimeltje panko in de olie te laten vallen. Als de olie direct borrelt, is ie op temperatuur.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3). 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** in vieren, verwijder het klokhuis en snij de **appel** in heel 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 er 100-150ml water bij. Roer op medium tot hoog vuur goed door (gebruik evt. een garde) tot de **spätzle** gelijkmatig met de **kaassaus** bedekt is. Voeg naar smaak de **truffelolie** toe en kruid met een snuf peper en zout.



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

Meng de **salade** met 1el plantaardige olie en 1el azijn. Proef en breng evt. verder op smaak met wat peper en zout.



3. Vega schnitzels bakken

Verhit een tweede middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met een laagje plantaardige olie van 0,5cm (**zie kooktip**). Leg de **vega kipschnitzels** in de hete olie en bak ze in 3-4min per kant goudbruin en gaar. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid met een snuf peper en zout.



6. Serveren

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