

DINNERLY



Veggie-schnitzel en knolselderij met appel en hazelnoot



ca. 35min



2 personen

Knolselderij, appel en hazelnoot vormen een ongebruikelijke maar erg lekkere smaakcombinatie. Ze worden wel eens samen in een soep gebruikt, maar wij kozen ervoor om een puree van de knolselderij en appel te maken en de hazelnoten erover te strooien. En wat past daar nou beter bij dan een krokante vegetarische schnitzel? Helemaal niks!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine knolselderij ¹
- 1 appel
- 25g hazelnoten ⁵
- 10g verse bieslook
- 2 bonensnitzels ^{2,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter ⁴
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- vergiet
- staafmixer

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

ALLERGENEN

Selderij (1), Eieren (2), Gluten (3), Melk (4), Noten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 504kcal, vet 33.3g, koolhydraten 31.3g, eiwit 17.8g



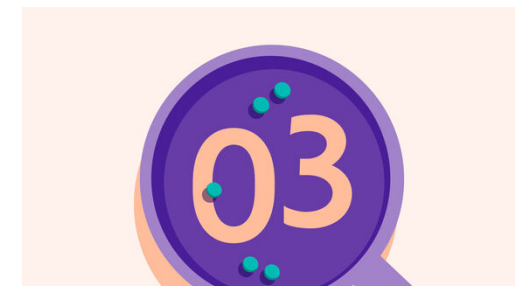
1. Selderij en appel koken

Breng ruim gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **knolselderij** in vieren, schil de stukken en snij ze in blokjes van ca. 1cm. Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snij de **appel** in blokjes van ca. 1cm. Voeg de **knolselderij** en de **appel** toe aan het kokende water en kook in 10-15min zacht.



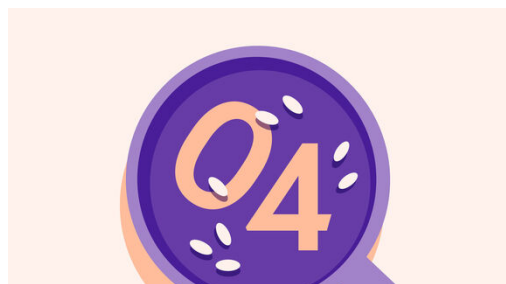
2. Hazelnoten roosteren

Hak de **hazelnoten** grof. Verhit een middelgrote koekenpan zonder olie op middelhoog vuur. Rooster de **hazelnoten** in 1-2min goudbruin. **Pas op:** ze kunnen snel aanbranden. Schep ze uit de pan en zet opzij. Snij de **bieslook** fijn.



3. Puree maken

Smelt 1el boter in de gebruikte koekenpan op laag vuur. Voeg $\frac{3}{4}$ van de **bieslook** toe en bak 30sec. Schep een kopje **kookwater** uit de kookpan, giet de **knolselderij** en **appel** af in een vergiet en doe weer in de pan. Voeg de **bieslookboter**, 1tl zout en een flinke snuf peper toe en pureer alles met een staafmixer. Voeg scheutjes **kookwater** toe als de **puree** te dik lijkt.



4. Schnitzels bakken

Verhit de gebruikte koekenpan opnieuw met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur en bak de **vegetarische schnitzels** 2-3min per kant tot ze knapperig en goudbruin zijn.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **knolselderijpuree** en de **schnitzels** over de borden en bestrooi met de **hazelnoten** en de **rest van de bieslook**.



6. Fris en knapperig

Verse kruiden blijven langer fris als je ze uit de verpakking haalt, in een vochtig stuk keukenpapier rolt en dan in de koelkast legt. Zo kun je bijvoorbeeld wat overgebleven bieslook voor het ontbijt bewaren.