

DINNERLY



Vegaschnitzel op botersla met aardappels en een romige dressing



ca. 25min



2 personen

Een schnitzel gaat er altijd wel in, toch? Zeker als dat een heerlijke en helemaal plantaardige schnitzel van tuinbonen is. Serveer daar gekookte aardappels en een snelle salade bij, en we hebben een gerecht dat elke klassieker naar de kroon kan steken!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 krop botersla
- 2 bonenschnitzels ^{1,2}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

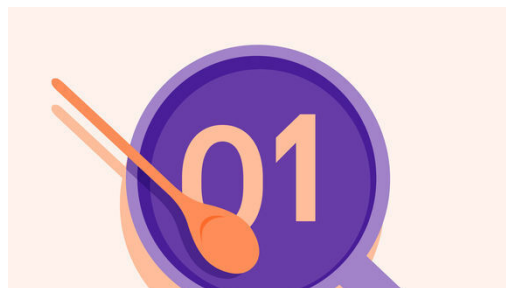
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Eieren (1), Gluten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

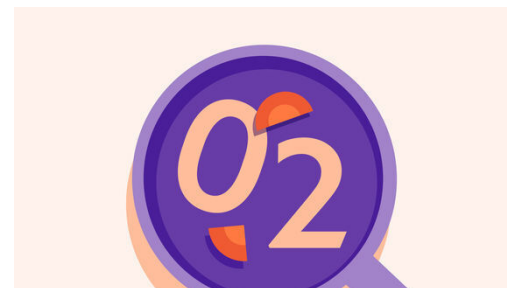
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

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



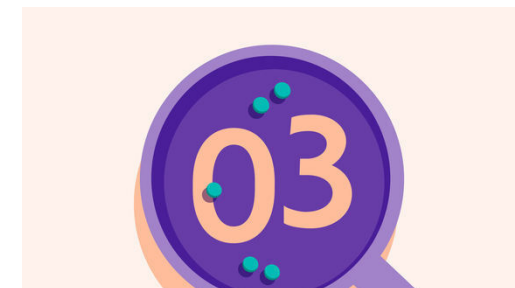
1. Aardappels snijden

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil de **aardappels** incl. **schil** in grove stukken.



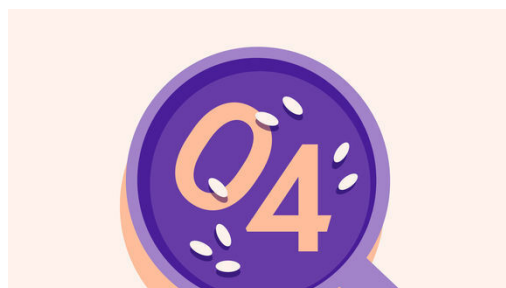
2. Aardappels koken

Voeg de **aardappels** toe aan het kokende water en kook in 10-12min gaar. Giet af in een vergiet en zet de **aardappels** afgedekt in de pan opzij.



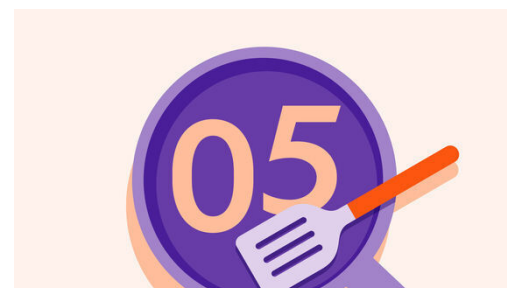
3. Salade maken

Klop een **dressing** van 2el mayonaise, 1tl witte azijn en een flinke snuf zout. Pluk de **slabladeren** van de **stronk**, snij ze in stukjes en hussel om met de **dressing**.



4. Schnitzel bakken

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



5. Afmaken en serveren

Meng de **salade** door de **aardappels**, kruid met een flinke snuf peper en serveer met de **schnitzels**.



6. Tijd voor restjes!

Bij Dinnerly draait het om zero waste – aan onze kant én de jouwe! In dit gerecht kun je allerlei restjes kwijt die je anders zou weggooien. Rasp die overgebleven wortel fijn, snij die halve paprika in dunne reepjes of halveer je laatste cherrytomaten. Meng ze door de salade en geniet van al die ruimte in je koelkast.