

DINNERLY



Broodje vegetarische schnitzel met rode biet en komkommersalade



ca. 30min



2 personen

Een broodje schnitzel uit het wegrestaurant – voor onze oosterburen is deze snack een vast onderdeel van iedere autorit. Een nostalgische belevenis dus, maar Dinnerly zou Dinnerly niet zijn als we het bij nostalgie zouden laten. Wij willen vernieuwen! Daarom maken we vandaag een bijzondere vegetarische versie met gebakken uitjes, rode biet en knapperige komkommersalade. Daar kan geen snelweg tegenop!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode biet
- 2 bonenschnitzels ^{1,2}
- 2 baguettes ²
- 1 komkommer
- 1x gebakken uitjes ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mosterd ³
- 1el mayonaise ¹
- peper en zout
- suiker
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller

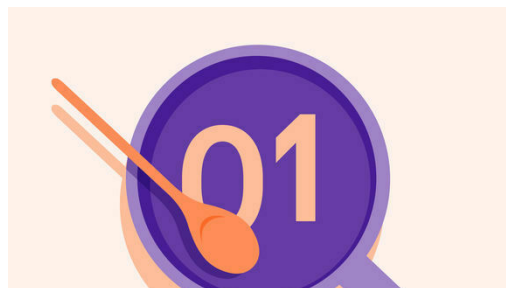
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutten (2), Mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

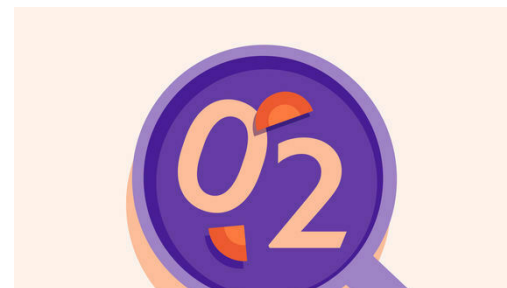
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 700kcal, vet 22.4g, koolhydraten 96.7g, eiwit 26.9g



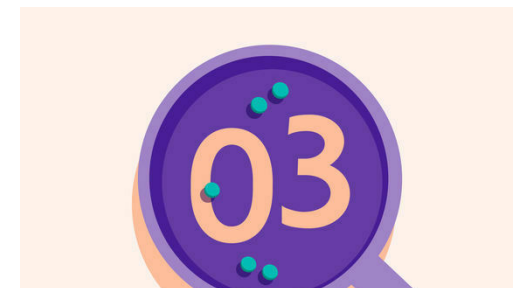
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **rode biet** in heel dunne plakken of rasp 'm grof. **Tip: rode biet** kan nogal vlekken. Het is dus aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.



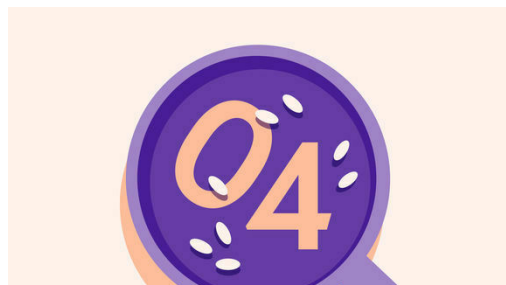
2. Schnitzels bereiden

Leg de **bonenschnitzels** en de **baguettes** op een bakplaat met bakpapier. Bak 4-6min en haal de **baguettes** eruit. Draai de **schnitzels** om en bak ze nog eens 4-5min tot ze gaar zijn.



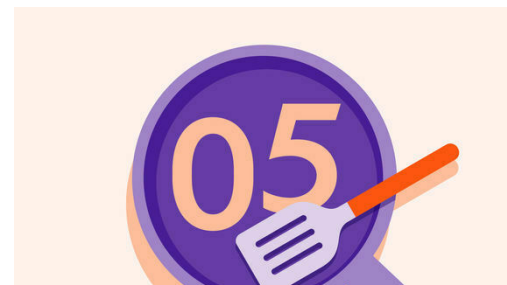
3. Komkommer snijden

Snij de **komkommer** in repen met een dunschiller of kaasschaaf. Draai de **komkommer** hierbij telkens een kwartslag tot je alleen de kern met zaadjes overhebt. Snij deze **kern** in kleine blokjes.



4. Komkommersalade maken

Meng alle **komkommer** met 1el azijn, een flinke snuf zout en ½tl suiker. Maak een **sausje** van 1el mayonaise, 1tl azijn en snufjes peper, zout en suiker. Roer dit door de **rode biet**.



5. Sandwiches beleggen

Snij de **baguettes** open en bestrijk ze elk met 1el mosterd. Snij evt. de **schnitzels** in een paar stukken en beleg de **baguettes** ermee. Verdeel de **rode biet** en de **gebakken uitjes** over de **schnitzels**. Serveer de **sandwiches** met de **komkommersalade**.



6. Spice it up!

Als je het lekker vindt, kun je ook een paar ringetjes verse chilipeper over je broodje strooien, of besprenkel 'm met een pittig sausje. Eet smakelijk!