

DINNERLY



Vegetarische schnitzel met champignonroomsaus en gekookte aardappels



20-30min



2 personen

Is het niet gaaf als een absolute klassieker - zoals een Duitse "Jägerschnitzel" - gemoderniseerd wordt zodat iedereen 'em kan eten? Dat hebben we hier voor elkaar gekregen. Romige champignonsaus? Check. Gekookte aardappels? Check. Een knapperige schnitzel die heerlijk smaakt en waar geen "Jäger" aan te pas is gekomen? Dubbel-check!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g vastkokende aardappels
- 1 bakje champignons
- 1 beker slagroom⁷
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 vegetarische schnitzels^{1,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- mosterd¹⁰
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- 2 middelgrote kookpannen met deksel
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 793kcal, vet 51.5g, koolhydraten 60.0g, eiwit 23.1g



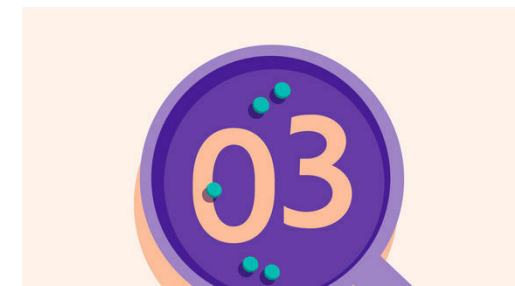
1. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan een laag water voor de **aardappels** aan de kook met een snuf zout. Schil de **aardappels**, snij ze doormidden of in vieren. Doe ze bij het kokende water en kook 15-20min tot ze gaar zijn. Draai het vuur uit, giet de **aardappels** af en hou ze warm in de pan met een deksel erop.



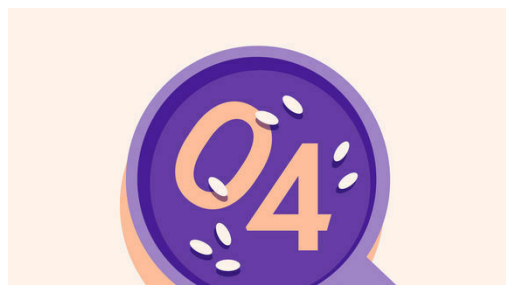
2. Champignons snijden

Boen ondertussen de **champignons** indien nodig schoon met wat keukenpapier of een borsteltje. Snij ze dan doormidden of in vieren, afhankelijk van de grootte. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



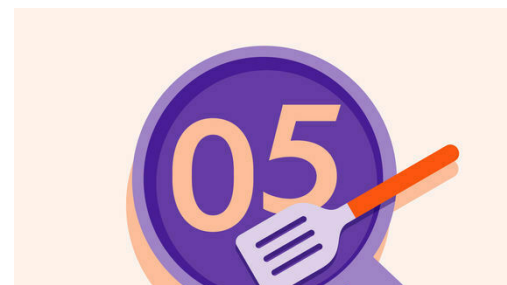
3. Champignons bakken

Verwarm 1el plantaardige olie in een middelgrote kookpan en bak de **champignons** 3-4min op hoog vuur tot ze vocht beginnen af te geven. Draai het vuur naar middelhoog, voeg een snufje zout en de knoflook toe en bak nog ca. 1min.



4. Saus afmaken

Roer de **room** en 1/2tl mosterd door de **champignons**, proef en breng op smaak met 1 **flinke snuf paprikapoeder**. Breng aan de kook en laat 3-4min sudderen. Als de saus te snel indikt kun je af en toe een eetlepel water toevoegen. Draai het vuur uit, proef weer en voeg naar smaak peper, zout en **paprikapoeder** toe. Leg een deksel op de pan om de saus tot het serveren warm te houden.



5. Schnitzels bakken

Verwarm 1-2el olie in een middelgrote koekenpan en bak de **schnitzels** op middelhoog vuur ca. 3min per kant tot ze knapperig zijn. Breng de **aardappels** op smaak met wat zout, en als je wilt met een beetje boter of olie. Voeg evt. nog een beetje peper en **paprikapoeder** toe aan de **saus**. Verdeel de **schnitzels**, de **champignonsroomsaus** en de **aardappels** over de borden.



6. Ruim baan voor groen

De lente komt langzaam in zicht en we verlangen heftig naar een wereld met wat meer kleur. Laten we daar vandaag zelf al iets aan doen: heb je toevallig bieslook of peterselie in de koelkast liggen of zelfs in de vensterbank staan? Pluk wat van de kruiden, snij ze fijn en laat de lente over de borden dwarrelen. Lekker én het ziet er mooi uit.