

Schnitzel met doperwten en wortelen



Schnitzel worteltjes en doperwten – gebakken aardappelen

Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Groente, Varkensvlees

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Varkens- of kalfslapjes
zout, peper, nootmuskaat
bloem
ei
paneermeel
boter

Wortel
sjalot
doperwten (diepvries)
peterselie
boter

Vastkokende aardappelen
olijfolie

Bereiding

Aardappelen schillen, in gelijkmatige stukken snijden, wassen en goed drogen.

Wortelen in gelijkmatige blokjes snijden.
Sjalot versnipperen.

Peterselie fijnhakken

Vlees goed droogdeppen met keukenpapier en kruiden met zout, peper en nootmuskaat.

Het gekruide vlees door de bloem halen, dan door losgeroerd ei en dan door paneermeel. Let op, gebruik gewoon naturel paneermeel en geen "gekruid paneermeel".

Sjalot aanfruiten in hete boter en voeg hierbij de wortelen.
Laat onder deksel 10 minuten smoren en voeg eventueel een beetje water toe.

Meng de gesneden aardappels met wat olijfolie zodat alle stukken wat vetzig aanvoelen en bak ze in de airfryer 15 minuten op 190 graden.

Voeg na 10 minuten smoren de doperwten bij de wortelen en laat wederom onder deksel 10 minuten smoren.

Boter in een koekenpan verhitten en hierin de gepaneerde schnitzels mooi goudbruin en gaar bakken aan beide zijden.

Meng op het laatste moment de gehakte peterselie door de wortelen met doperwten.

Notities

Belangrijk is hier om de schnitzels zelf te paneren om de volgende redenen:

- * Beter controle op de kwaliteit van het vlees.
- * Gebruik van zuivere producten bloem, ei en paneermeel.
- * Geen gebruik van "gekruid paneermeel" dat veelal smaakstoffen bevat die nogal overheersend zijn en de smaak van het vlees overheersen.