

MARLEY SPOON



Sappige kalkoenschnitzels,

kruidige aardappels en yoghurtsaus



30-40min



Voor 3-4 personen

Wie kan er nou niet mals vlees in een knapperig paneerlaagje weerstaan? Precies, dat dacht de Oostenrijkse veldmaarschalk Radetzky ook na een veldslag in Italië. En daarmee geven we een bijzonder geheim van de schnitzel prijs, want de oorsprong ervan ligt niet in Wenen, maar in Venetië. Jij maakt hem van kalkoenvlees en serveert er knapperig gebakken aardappels en groenten bij.

Wat je van ons krijgt

- verse kruidenmix vers: kervel en bieslook
- courgette
- Provençaalse kruidenmix
- kalkoenschnitzels
- paneermeel ¹
- aubergine
- yoghurt ⁷
- citroen
- vastkokende aardappels

Wat je thuis nodig hebt

- meel ¹
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote koekenpan
- keukenrasp
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 875.0kcal, vet 20.5g, eiwit 52.3g, koolhydraten 113.5g



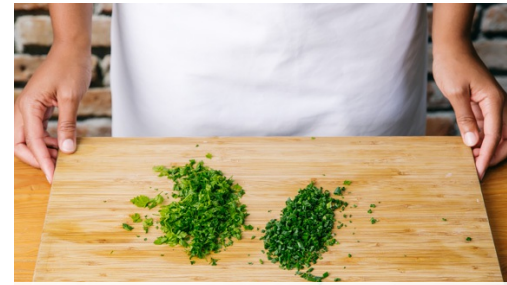
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Snijd de **aubergine** en **courgettes** in ronde plakken van 1cm. Boen de **aardappels** schoon en snijd ze in partjes.



4. Groenten kruiden

Hussel de **courgette** en **aubergine** om met 1el olijfolie, de **Provençaalse kruiden**, peper en zout. Leg op de bakplaat naast de **aardappels**. Rooster 20-25 min in de oven tot de **aardappels** gaar zijn. Dek de **groenten** af met aluminiumfolie als ze te hard gaan.



2. Kruiden hakken

Pluk de blaadjes van de **kervel** en hak fijn, doe de steeltjes weg. Hak de **bieslook** fijn of gebruik evt een schaar.



5. Schnitzels paneren

Rasp intussen de **citroenschil** fijn. Snijd de **citroen** in partjes. Meng 4el meel, de **citroenrasp** en zout en peper op een bord. Breek een ei boven een tweede bord en kluts los. Doe het **paneermeel** in een derde bord. Haal de **kalkoenschnitzels** achtereenvolgens door de meel, ei, **paneermeel**, ei en **paneermeel**.



3. Aardappels kruiden

Meng de **aardappels** in een kom met 1el olijfolie, peper en zout. Verdeel ze over een helft van een bakplaat met bakpapier.



6. Schnitzels bakken

Verhit 2-3el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **schnitzels** 2-3min per kant tot ze goudbruin en gaar zijn. Roer intussen de gehakte **kruiden** door de **yoghurt** en breng de **sous** op smaak met peper en zout. Serveer de **schnitzels** met de **ovengroenten**, **aardappels**, **sous** en **citroenpartjes** om erover uit te knijpen.