

MARLEY SPOON



Crunchy kalkoennuggets

met aardappelsalade en tomatensalsa



30-40min



2 personen

Je vindt ze in diepvries van de buurtsuper of in grote hoeveelheden bij de Kentucky Fried Chicken: nuggets. Ooit uitgevonden door een hoogleraar in de jaren vijftig blijven deze goudkleurige “klompjes” ook vandaag nog de weg naar ons menu vinden. En niets is leuker dan ze helemaal zelf bereiden. Om het feest af te maken, serveer je er een homemade tomatensalsa en kruidige aardappelsalade bij.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 1 minikomkommer
- 1 verse chilipeper
- 1 zakje ketchup ⁹
- 5g László's Goulash spice mix
- 1 zakje paneermeel ¹
- 3 kalkoenhaasjes
- 1 zakje grove mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- bloem ¹
- olijfolie
- azijn
- honing of suiker
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- staafmixer
- vergiet
- middelgrote kookpan
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voorname­lijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 867.0kcal, vet 40.9g, eiwit 46.3g, koolhydraten 73.6g



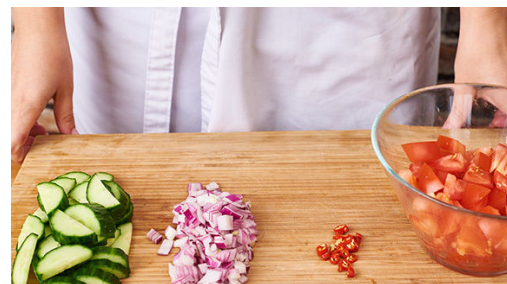
1. Aardappels voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan voor de **aardappels** aan de kook. Boen de **aardappels** goed schoon en snijd ze in de lengte doormidden. Voeg de **aardappels** toe zodra het water kookt en kook ze in 15-20min beetgaar. Giet af in een vergiet en laat uitdampen.



4. Vlees paneren

Doe het **paneermeel** op een bord. Klop 4el bloem en 4-5el koud water met een snuf zout in een kom tot een dik, glad **beslag**. Dep de **kalkoenhaasjes** droog en snijd ze in dikke, vingerlange repen. Haal het **vlees** eerst door het **beslag** en vervolgens door het **paneermeel**, zorg ervoor dat het **vlees** rondom bedekt is.



2. Groenten voorbereiden

Pel en hak de **ui** grof. Hak de **tomaat** grof. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Houd je van een beetje pit? Snijd dan de **chilipeper** doormidden, verwijder de zaadlijsten en hak de **helft van de peper** grof.



5. Nuggets bakken

Verhit een flinke laag plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. De olie is heet genoeg als deze begint te borrelen zodra je er wat **beslag** in laat vallen of er een houten lepel insteekt. Bak de **nuggets** in 4-5min rondom goudbruin en krokant. Neem de **nuggets** uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken. Bestrooi ze met zout.



3. Salsa maken

Doe de **tomaat** met de **ketchup**, **1tl gehakte ui**, de **goulash spice mix** en **gehakte chilipeper** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een grove **salsa**. Proef en breng op smaak met 1el olijfolie en een snuf zout en peper.



6. Aardappelsalade maken

Snijd de **aardappels** in grote stukken en doe ze met de **komkommer** in een kom. Maak een **dressing** van de **rest van de ui**, de **mosterd**, 1el suiker of honing, 1el water, 2-3el azijn en 3-4el olijfolie en peper en zout en voeg dit aan de **groenten** toe, roer door en breng evt. op smaak met peper en zout. Serveer de **nuggets** met de **aardappelsalade** en **salsa**.