

MARLEY SPOON



Krokante kalkoennuggets

met aardappelsalade en frisse salsa



30-40min



Voor 3-4 personen

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

Wat je van ons krijgt

- rode chilipeper
- tomatenketchup ⁹
- tomaten
- kruimige aardappels
- paneermeel ¹
- László's Goulash spice mix
- kalkoenhaasjes
- mini komkommer
- rode ui
- Abraham's mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- bloem ¹
- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- koekenpan
- kookpan met deksel
- maatbeker
- staafmixer
- vergiet

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 679kcal, vet 25.1g, koolhydraten 68.6g, eiwit 39.4g



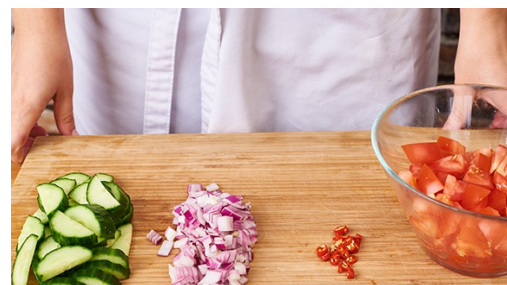
1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan voor de **aardappels** aan de kook. Boen de **aardappels** schoon en halveer ze in de lengte. Kook de **aardappels** in 15-20min beetgaar, giet af en laat uitdampen.



4. Nuggets maken

Doe het **paneermeel** op een bord. Klop 6el bloem en 8-10el koud water met een snufje 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 intussen de **ui** grof. Hak de **tomaten** grof, snijd de **mini-komkommers** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Wie van pittig houdt, kan de **chilipeper** halveren, de zaadlijsten verwijderen en grof hakken.



5. Nuggets bakken

Vul een grote koekenpan met een 1cm hoge laag plantaardige olie en verhit 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 ca. 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 **tomaten** met de **ketchup**, **2tl gehakte ui**, de **goulash spice mix** en eventueel **chilipeper** naar smaak in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een grove **salsa**. Proef en breng op smaak met 1el olijfolie, zout en peper.



6. Aardappelsalade maken

Snijd intussen de **aardappels** in 2-3cm grote stukken en doe ze met de **komkommer** in een kom. Meng de **rest van de ui**, de **mosterd**, 1-2el suiker of honing, 2el water, 4-5el azijn en 6-8el olijfolie en peper en zout. Voeg de **dressing** aan de **groenten** toe, roer door en breng evt. op smaak met peper en zout. Serveer de **nuggets** met de **aardappelsalade** en **salsa**.