

# 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. 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

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

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- koekenpan
- maatbeker
- kookpan met deksel
- 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 809kcal, vet 33.5g, koolhydraten 74.3g, eiwit 46.5g



**1. Aardappels koken**

Breng ruim gezouten water in een middelgrote 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 4el bloem en 4-5el 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-komkommer** 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**, **1tl 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**, 1el suiker of honing, 2el water, 2-3el azijn en 3-4el 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**.