

Schnitzel, gebakken aardappels en salade met een gerookte slasaus



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Aardappelen, Varkensvlees

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Varkenslapjes (ongepaneerde schnitzels)
bloem
zout, peper, nootmuskaat
ei
paneermeel
bakboter of margarine

sla naar keuze
tomaat
komkommer
Griekse yoghurt
mayonaise

vastkokende aardappels
olijfolie
Italiaanse kruiden
paprikapoeder

Bereiding

Varkenslapjes droogdeppen en paneren:
plat bord met bloem, zout, peper en nootmuskaat goed gemengd.
diep bord met losgeroerd ei
plat bord met paneermeel.

Haal de varkenslapjes eerst door de gekruide bloem, dan door het ei en dan door paneermeel. Zorg dat alle delen van het vlees goed onder de paneerlaag bedekt zijn.

Maak je salade klaar maar niet aanmaken met dressing of slasaus, die wordt apart gegeven.

Aardappelen in partjes snijden, mengen met wat olie en kruiden.

Griekse yoghurt en mayonaise mengen en in een niet te diep sauskom of schaalpje doen.

Aardappelen bakken in de oven of in de airfryer.

Pan goed verhitten met boter om de schnitzels in te bakken. Zorg dat er snel aan beide zijden een krokante korst gevormd wordt en zet dan het vuur wat lager om rustig te bakken.

De slasaus afdekken met plasticfolie of beter nog onder een rookklok zetten en met het rookpistool 2 X 1 minuut roken

Notities

Speciaal nodig: rookpistool.

Een eenvoudig alledaags gerecht, schnitzel met gebakken aardappels en sla, een speciale toets geven zoals hier met een gerookte slasaus maakt het toch weer speciaal.

Je kunt natuurlijk gepaneerde schnitzels kopen bij de slager of in de supermarkt maar zelf paneren geeft toch het beste resultaat.

Foto's

