

CHICK'N STYLE SCHNITZEL & SALADE DE POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 23 MIN

🍴 MOYENNE

1 paquet de Chick'n Style Schnitzel Garden Gourmet

3 radis

500 g de petites pommes de terre (peaux fines)

1 oignon rouge

2 oignons nouveaux

1 càs de câpres

1 citron vert

1 citron

2 càc de moutarde grossière

Petit bouquet d'aneth

Un peu de ciboulette

2 càs d'huile d'olive

Un peu de sel

Un peu de poivre

Prépare notre délicieux Chick'n Style Schnitzel Garden Gourmet avec une salade de pomme de terre.

PRÉPARATION

1. Couper et mariner les oignons rouges et faire bouillir les pommes de terre

Épluche l'oignon rouge et coupe-le en fines rondelles. Presse dessus le citron vert, mélange et laisse mariner environ 20 minutes. Couper les pommes de terre en tranches épaisses (ne pas éplucher). Cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 5 minutes.

2. Assaisonner les pommes de terre

Égoutte les pommes de terre et laisse-les refroidir un peu. Arrose les pommes de terre encore chaudes d'huile d'olive et saupoudre de sel et de poivre.

3. Préparer la salade de pommes de terre

Hacher finement les oignons nouveaux et les radis et hacher grossièrement l'aneth et la ciboulette. Verser le tout avec la moutarde, les câpres et les oignons marinés sur les pommes de terre. Si nécessaire, assaisonnez avec du jus de citron, du sel et du poivre.

4. Préparer et servir

Cuire le Sensational schnitzel Garden Gourmet selon les instructions sur le paquet jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant et servir avec la salade de pommes de terre.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**