

SENSATIONAL SCHNITZEL MET AARDAPPELSALADE

INGREDIËNTEN

1 pakje Garden Gourmet
Sensationele Schnitzel

3 radijzen

500 gram kleine aardappelen
(dunne schil)

1 rode ui

2 lente-uitjes

1 el kappertjes

1 limoen

1 citroen

2 tl grove mosterd

Klein bosje dille

Een beetje bieslook

2 el olijfolie

Zout

Peper

 2 PORTIES

 23 MIN

 GEMIDDELD

Zin in een traditionele maaltijd? Probeer ons vegetarische recept met de Garden Gourmet Sensational Schnitzel geserveerd met een heerlijke aardappelsalade. De harmonieuze combinatie van de knapperige Sensational Schnitzel en de zoetheid van de aardappelsalade zal iedereen aan tafel bekoren!

BEREIDING

1. Snijd en augurk de rode uien en kook de aardappelen

Schil de rode ui en snijd deze in dunne ringen. Knijp de limoen erover uit, meng en laat ongeveer 20 minuten marineren. Snijd de aardappelen in dikke plakken (niet schillen). Kook de aardappelen in kokend water gaar, ongeveer 5 minuten.

2. Kruid de aardappelen

Giet de aardappelen af en laat ze iets afkoelen. Besprenkel de nog warme aardappelen met olijfolie en bestrooi ze met zout en peper.

3. Maak de aardappelsalade klaar

Snijd de lente-uitjes en radijsjes fijn en hak de dille en bieslook grof. Giet alles met de mosterd, kappertjes en gemarineerde uien over de aardappelen. Breng indien nodig op smaak met citroensap, zout en peper.

4. Bereiden en serveren

Kook Sensational Garden Gourmet Schnitzel volgens de aanwijzingen op de verpakking goudbruin en krokant en serveer met aardappelsalade.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**