



Kippenschnitzel met Italiaanse ovenfrietjes en winterse salade



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 kipfilets
1 kopje bloem
peper en zout
2 eiwitten
2 eetlepels spuitwater
1/2 pak panko
1 kilogram aardappelen
olijfolie
4 takjes rozemarijn
4 takjes tijm
1 bosje salie
1 eetlepel oregano
2 theelepels cayennepeper
1 bol knoflook
2 bosjes waterkers
2 stronkjes witloof
1 eetlepel wittewijnazijn
7 eetlepels arachideolie
2 koffielepels mosterd
2 sjalotten (fijngesneden)
2 eetlepels boter
1 citroen (in kwartjes gesneden)

Bereidingswijze



- 1.** Zet drie kommen klaar.
Meng in de eerste kom de bloem met minstens 1 theelepel zout en 1 theelepel gemalen peper. Klop in de tweede kom de eiwitten los met het spuitwater. Schep in de derde kom de panko.
- 2.** Wentel de kipfilets achtereenvolgens door de bloem, het eiwit en de panko. Laat ze op een schaal naast elkaar even opstijven in de koelkast.
- 3.** Maak in de tussentijd de Italiaanse ovenfrietjes: schil de aardappelen en snij ze in frietjes. Spoel ze in koud water en dep droog met een keukenhanddoek. Meng de frietjes op een grote bakplaat met een scheut olijfolie, de rozemarijn, de tijm, de salie, de oregano, de cayennepeper en de doormidden gesneden bol knoflook. Meng voorzichtig met je handen. Zet 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Breng daarna op smaak met zout.
- 4.** Was de waterkers en zwier voorzichtig droog.
- 5.** Snij het witloof in stukjes en meng met de waterkers.
- 6.** Maak een vinaigrette van 1 eetlepel wijnazijn, 3 eetlepels arachideolie, de mosterd en de sjalotjes. Breng op smaak met peper en zout. Meng met de salade.
- 7.** Smelt in een grote braadpan de boter met 4 eetlepels arachideolie. Bak hierin de kippenschnitzels mooi goudbruin aan beide kanten.
- 8.** Serveer 2 schnitzels per persoon, met de ovenfrietjes en de winterse salade. Geef er een kwart citroentje bij.