



Kalfsschnitzel met kruidige aardappelsalade



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 kalfslapjes
1 kopje bloem
2 eieren (losgeklopt)
2 kopjes panko
1 kilogram aardappelen (vastkokend)
4 eieren
4 eetlepels mayonaise
1 theelepel mosterd
1 bosje waterkers
1 bosje tuinkers
4 lente-uitjes (fijngesneden)
arachideolie
peper en zout
1 citroen (In partjes)

Bereidingswijze

- 1.** Leg op elk kalfslapje een stukje bakpapier. Klop het vlees plat met een vleeshamer of de onderkant van een klein pannetje. Wentel elk kalfslapje achtereenvolgens door bloem, eieren en panko. Laat opstijven in de koelkast.
- 2.** Kook de aardappelen in de schil in lichtgezouten water.
- 3.** Kook de eieren 9 minuten en laat ze schrikken onder koud water. Pel de eieren en halveer ze.
- 4.** Giet de aardappelen af en verwijder de schil. Snij in kwartjes. Laat afkoelen. Meng met de mayonaise en de mosterd en vervolgens met de waterkers, de tuinkers en de lente-uitjes. Voeg de eieren toe.



- 5.** Zet een grote braadpan op het vuur en verhit hierin een laag arachideolie. Bak de schnitzels aan beide kanten goudbruin en breng ze op smaak met peper en zout .
- 6.** Serveer met de aardappelsalade. Werk af met citroenpartjes.