



Schnitzel met broccolistoemp



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram aardappel
1 stronk broccoli (in roosjes)
peper en zout
nootmuskaat
2 1/2 deciliter melk
1 klontje boter
4 schnitzels
arachideolie
1 citroen (in partjes)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappels en snij in stukken. Kook ze gaar in ruim, lichtgezouten water. Voeg, als de aardappelen **nét** niet gaar zijn, de broccoli toe en laat mee garen. Giet af en breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat.
- 2.** Voeg de melk en een klontje boter toe. Pureer tot een smeuijge stoemp.
- 3.** Bak de schnitzels mooi goudbruin in arachideolie.
- 4.** Serveer de stoemp met de schnitzels en werk af met partjes citroen.