RETNEMT

Bedøm retten og læs mere:

Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingeschnitzel med kartoffelsalat

Det skal du bruge
400 g kartofler, små
1 stk æble
½ stk fennikel
1 spsk æbleeddike
½ pk bredbladet persille
280 g kyllingebryst
1 stk æg
1 pose rasp
½ stk citron
50 g rucola
1 pose urtedressing
½ dl mel* [b]

Det skal du have
salt [b]
peber [b]
olie [b]

[b] basisvare

1. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Skyl persillen og hak den fint. Skær fennikel og æble i små tern og sæt dem til side.
2. **Kyllingeschnitzel:** Del kyllingen på langs, så du får to store flader. Bank dem tynde med en kødhammer eller kasserolle og krydr med salt og peber. Pisk æg sammen i en dyb tallerken. Kom rasp og mel i hver sit fad. Vend først kyllingen i mel og ryst dem lidt, derefter i æg og til sidst rasp. Klap dem let, så det løse ryger af. Varm en stegepande op med lidt olie og steg schnitzlerne i 3-4 min. på hver side til de er gyldne og sprøde.
3. **Kartoffelsalat:** Skyl kartoflerne i koldt vand et par min. Del dem i halve. Vend dem med æbleeddike, 1 spsk olivenolie, fennikel, æble og persille. Smag til med salt og peber.
4. Skyl og tør rucola. Skær citronen i både. Servér schnitzlerne med kartoffelsalat, rucola, citronbåde og creme fraiche dressing.

30 - 40 min 2 PORTIONER 5 DAGES HOLDBARHED

* Du kan udskifte ingrediensen med et allergivenligt alternativ