



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingschnitzel med potetsalat med eple og fennikel, hvitløksdressing og sitron

Potetsalat med eple og fennikel

350 g poteter
1 stk grønt eple
1 stk fennikel
1 bunt bladpersille
1 pakke sennepsvinaigrette

Kyllingschnitzel

300 g kyllingbryst
75 g panering
1 stk egg ^B
1 dl hvetemel* ^B

Tilbehør

60 g ruccola
½ stk sitron
½ pakke hvitløksdressing

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- Potetsalat med eple og fennikel:** Skyll og kutt potetene i terninger, og kok dem i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Skyll og kutt eplet i terninger. Skyll og kutt fennikelen i tynne skiver. Skyll persillen og plukk bladene fra stilkene.
- Kyllingschnitzel:** Del kyllingbrystene i to på langs igjennom hele brystet. Bank kyllingen tynn med en kjøtthammer eller liten kjele, og krydre med salt og pepper på begge sider. Knekk egget i en skål, og pisk det sammen med en gaffel. Ha paneringen og 1 dl hvetemel i hver sin dype skål.
- Kyllingschnitzel, fortsettelse:** Vend kyllingen først i melet, deretter i egget, og til slutt i paneringen. Legg kyllingen på en tallerken. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek schnitzlene i 3–4 minutter på hver side, til de er gyldne og sprø. Del schnitzlene i skiver før servering.
- Potetsalat med eple og fennikel, fortsettelse:** Hell vannet av de ferdigkokte potetene, og avkjøl dem raskt i kaldt vann. Ha potetene i en serveringsskål, og bland inn eplet, fennikelen, persillen og sennepsvinaigretten. Vend det hele godt sammen og krydre med litt salt og pepper.
- Tilbehør:** Skyll og tørk ruccolaen. Kutt sitronen i båter. Server ruccolaen, sitronbåtene og hvitløksdressing til retten (se tips).

TIPS!

Smak til hvitløksdressing med litt finrevet skall fra sitronen og kvernet sort pepper.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allernaivalt alternativ