



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingeschnitzel a la wiener med peberrod og kapers

Kartofler og stilkærter

400 g kartofler, små
150 g slikærter (sugar snaps)

Kyllingeschnitzel

280 g kyllingebryst
1 pose rasp
½ spsk smør ^b

Citron og kapers

1 stk citron
½ glas kapers
2 spsk vand ^b

Anret

½ stk peberrod frisk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- Kartofler og stilkærter:** Kog kartoflerne i letsaltet vand ca. 15 min. Lad ærterne koge med de sidste 1-2 min.
- Kyllingeschnitzel:** Bank hver stykke kylling let med en kødhammer, så tykkelsen bliver ca. 1 cm over det hele. Krydr rasp med salt og peber. Vend kyllingen i raspen, det skal bare være et tyndt lag.
- Kyllingeschnitzel, fortsættelse:** Varm ½ spsk olie og ½ spsk smør på en pande. Tilsæt kyllingen, når smørret er ved at bruse af og steg ca. 3 min. på hver side ved middelvarme. Tag kyllingen af og hæld fedtstoffet fra.
- Citron og kapers:** Sæt panden over stærk varme og tilsæt 2 spsk citronsaft, 2 spsk vand og kapers. Lad blandingen koge ind til en sirupagtig konsistens og hæld den over kyllingen.
- Anret:** Skræl peberrod og riv den fint eller groft. Pynt hver schnitzel med en skive citron og peberrod efter smag og server med kartofler og ærter.