



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Kyllingeschnitzel med kartoffelsalat

## Det skal du bruge

400 g kartofler, små  
 1 stk æble  
 1/2 stk fennikel  
 2 spsk hvidvinseddike  
 1/2 pk bredbladet persille  
 280 g kyllingebryst  
 1 stk æg  
 1 pose rasp  
 1/2 stk citron  
 50 g rucola  
 1 pose urtedressing  
 1/2 dl mel\* <sup>b</sup>

## Det skal du have

salt <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> 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 eddike, 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.