



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelaget schnitzel med cheesy potetpuré, kremede kantareller, løk, grønne bønner og bacon

Potetpuré

350 g poteter
1½ dl lettmelk
1 pakke Grana Padano
🏠 1 ss smør

Svineschnitzler

2 stk egg
1 pakke panering
300 g mager svinekam i skiver
🏠 ½ dl hvetemel

Løk, grønne bønner og bacon

150 g baconterninger
1 stk rødløk
150 g grønne bønner

Kremede kantareller

200 g kantareller
1 stk hvitløksfedd
1 pakke lett crème fraîche
1 pakke timian
🏠 1 ss smør

🏠 plastfolie (kan sløyfes)
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 smør

- Potetpuré:** Skrell potetene, og kok dem i 20–25 minutter.
- Svineschnitzler:** Knekk eggene i en skål, og pisk dem sammen med en gaffel. Ha paneringen på en tallerken, og ½ dl hvetemel på en annen.
- Svineschnitzler, fortsettelse:** Legg et lag med plastfolie utover et skjærebrett. Legg kjøttet over plastfolien, og legg et nytt lag med plastfolie over. Bruk en kjevle eller kjele, og bank kjøttet litt flatere. Krydre med salt og pepper. Vend kjøttet først i melet, så i eggene, og til slutt i paneringen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek schnitzlene i 2–3 minutter på hver side, eller til paneringen er sprø og kjøttet er gjennomstekt. Legg kjøttet over på en tallerken.
- Løk, grønne bønner og bacon:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels varme, og stek baconet i omtrent 4 minutter, eller til det er sprøtt. Skrell løken og skyll bønnene. Del løken i tynne båter og del bønnene i to. Stek bønnene og løken med baconet i omtrent et minutt. Ha det hele over i en skål.
- Kremede kantareller:** Rens og riv kantarellene i jevnstore biter. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver, og dra timianbladene av stilkene. Tørk ut av stekepannen fra forrige punkt, og varm den opp til middels høy varme. Stek kantarellene i omtrent 3 minutter. Tilsett 1 ss smør, hvitløken og timianbladene, og stek videre i omtrent 1 minutt. ha i crème fraîche og kok opp. Smak til med salt og pepper.

6 Potetpuré, fortsettelse: Hell vannet av de ferdigkokte potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med melken, litt og litt, mens du rører, til potetpureén har ønsket konsistens. Finniv osten på et rivjern, og vend den inn i pureén. Smak til med salt og pepper.

Tips fra kokken: Hold schnitzlene varme på en rist i ovnen på 100 grader varmluft. Kok bønnene og løken i litt lett saltet vann i 30 sekunder før de vendes sammen med baconet.