



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingeschnitzel a la wiener med peberrod og kapers

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Kartofler og stilkærter

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

Kyllingeschnitzel

280 (420)* g kyllingebryst
1 (2)* 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

- 1. Kartofler og stilkærter:** Kog kartoflerne i letsaltet vand ca. 15 min. Lad ærterne koge med de sidste 1-2 min.
- 2. 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.
- 3. 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.
- 4. 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.
- 5. Anret:** Skræl peberrod og riv den fint eller groft. Pynt hver schnitzel med en skive citron og peberrod efter smag og servér med kartofler og ærter.