



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

# Münchner schnitzel med ovnbagte kartofler og cremet gurkensalat med dild

## Det skal du bruge

400 g kartofler  
½ stk peberrod frisk  
2 stk koteletter  
1 spsk dijon sennep  
1 bæger pasteuriseret æg  
1 pose rasp  
1 stk skalotteløg  
½ pakke dild, frisk  
1 stk tomat  
1 stk skoleagurk  
1 spsk hvidvinseddike  
1 dl creme fraiche

## Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt, Smør

## Fremgangsmåde

- 1** **Kartofler:** Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft). Halvér kartofler og fordel på en bageplade med bagepapir. Vend med olie, salt og peber. Bag i ovnen ca. 25 min.
- 2** **Panering:** Skræl og riv peberrod fint. Bank koteletterne flade med en kødhammer. Smør dem på den ene side med sennep og drys med revet peberrod. Kom mel, æg og rasp i hver sin tallerken. Vend forsigtigt kødet først i mel, så i æg og til sidst i rasp. Sørg for at klappe raspen, så den sidder godt fast.
- 3** **Münchner schnitzel:** Varm en stegepande op med en god sjat olie. Steg schnitzlerne ved middelhøj varme ca. 3-4 min. på hver side. Kom 1 spsk smør på panden det sidste min. af stegetiden. Krydr med salt og peber.
- 4** **Gurkensalat:** Pil skalotteløg og skær i tynde skiver. Skyl tomat og skær i tern. Hak dilden. Skyl agurk og skær i skiver på ca. ½ cm. Bland det hele med hvidvinseddike og creme fraiche. Smag til med salt og peber.
- 5** Anret schnitzlerne på tallerkener og spis dem kartofler og gurkensalat.

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Sennep, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.365 kj / 804 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	46,3 g
heraf mættede fedtsyrer	18,4 g
Kulhydrat	54,8 g
heraf sukkerarter	9,9 g
Protein	42,0 g
Salt	2,0 g
Kostfibre	6,1 g