



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarschnitzel med kokte poteter og ertepuré servert med grønnkålchips og eggesmør

Kokte småpoteter

300 g småpoteter
½ bunt bladpersille

Grønnkålchips

100 g grønnkål

Eggesmør

2 stk egg
½ bunt bladpersille

🏠 3 ss smør

Ertepuré

250 g grønne ertene
¼ stk sitron

🏠 ½ ss smør

🏠 1 dl melk

Vegetarschnitzler

240 g vegetarschnitzler

Servering

¾ stk sitron

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 175 grader varmluft. Kok opp vann i en kjele til eggene.
- 2 **Kokte småpoteter:** Kok potetene i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **Grønnkålchips:** Skyll og tørk grønnkålen. Dra bladene av stilkene i mellomstore blader. Ha kålbladene i en bolle, og vend inn olje, salt og pepper. Fordel bladene utover et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i 5–8 minutter, eller til de er sprø.
- 4 **Eggesmør:** Kok eggene i vannet fra steg 1 i 8–9 minutter. Avkjøl de ferdigkokte eggene i kaldt vann, skrell og kutt dem i biter.
- 5 **Ertepuré:** Ha ertene, ½ ss smør og omtrent 1 dl melk i en liten kjele. Kok opp, og kjør ertene til en grov puré med en stavmikser. Smak til med salt, pepper og saften fra ¼ av sitronen.
- 6 **Vegetarschnitzler:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek schnitzlene i 3–4 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme (se tips).
- 7 **Eggesmør, fortsettelse:** Smelt omtrent 3 ss smør i en kjele på lav varme, og vend inn eggebitene. Skyll og finhakk persillen. Vend inn halvparten av persillen i smøret før servering, og krydre med litt pepper.
- 8 **Servering:** Vend inn resten av persillen i de ferdigkokte potetene. Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: Du kan også varme vegetarschnitzlene i ovnen: Ha dem på et stekebrett med bakepapir, og stek dem midt i ovnen i omtrent 20 minutter, til de er gjennomvarme. Ha litt sitronsaft i eggesmøret for en ekstra fresh saus!