



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllingschnitzel med potetsalat med eple og fennikel, hvitløksdressing og sitron

## Potetsalat med eple og fennikel

350 g poteter  
1 stk grønt eple  
1 stk fennikel  
1 bunt bladpersille  
1 pakke sennepsvinaigrette

## Kyllingschnitzel

300 g kyllingbryst  
75 g panering  
1 stk egg <sup>B</sup>  
1 dl hvetemel <sup>B</sup>

## Tilbehør

50 g ruccola  
½ stk sitron  
½ pakke hvitløksdressing

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- Potetsalat med eple og fennikel:** Kok potetene i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte. Skyll og kutt eplet i terninger. Skyll og kutt fennikelen i tynne skiver. Skyll persillen, og plukk bladene fra persillestilkene.
- Kyllingschnitzel:** Ta av skinnen på kyllingbrystet, og skjær kyllingbrystet i to skiver på midten. Bank kyllingfiletene tynne med en kjøtthammer eller liten kjele, og krydre med salt og pepper på begge sider. Knekk 1 egg i en skål, og pisk det sammen med en gaffel. Ha paneringen og 1 dl hvetemel i hver sin dype tallerken.
- Kyllingschnitzel, fortsettelse:** Vend kyllingen først i melet, deretter i egget, og til slutt i paneringen. Legg kyllingen på en tallerken. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek schnitzlene i 3–4 minutter på hver side, til de er gylne og sprø.
- Potetsalat med eple og fennikel, fortsettelse:** Skyll de kokte potetene raskt i kaldt vann, og kutt dem i skiver. Bland potetene, eplet, fennikelen, persillen og sennepsvinaigretten i en serveringsskål. Krydre med litt salt og pepper.
- Tilbehør:** Skyll og tørk ruccolaen. Kutt sitronen i båter. Server ruccolaen, sitronbåtene og hvitløksdressing til retten (se tips).

## TIPS!

Smak til hvitløksdressing med litt finrevet skall fra sitronen og kvernet sort pepper.