Koninginneschnitzel met gebakken aardappel

10 personen



Ingrediënten

- 10 Koninginneschnitzels
- 1,5 kg vastkokende aardappelen
- 500 g jonge spinazie
- 5 zoete paprika's
- Gemengde sla
- Olijfolie
- 2 teentjes look
- Enkele takjes rozemarijn

Bereiding

Frituur de ontdooide Koninginneschnitzel 3 à 4 min. op 180°C of bak 2 x 3 min. in de pan.

Snij de vastkokende aardappelen in brunoise en spoel deze in koud water. Bak de aardappelen in olijfolie, plet de lookteentjes en voeg deze bij de aardappelen samen met de rozemarijn.

Voeg er nu de jonge spinazie aan toe en bak deze kort aan. Snij de zoete paprika in 2 en vul deze met de aardappelen en de spinazie.
Bak de paprika verder in een oven van 180°C gedurende ± 8 minuten.

Schik het gerecht op een bord en werk af met gemengde sla.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be