



Vegetarische Schnitzel, zoete aardappel, prei, groene boontjes, snijbonen en groene kerriesaus



60 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 10 Vegetarische Schnitzels
- 0,1 l plantaardige olie
- 1,25 kg zoete aardappelen
- enkele takjes tijm
- peper en zout
- 0,4 kg snijbonen
- 0,4 kg groene boontjes
- 0,45 kg gesneden prei
- 0,025 kg margarine of boter
- 0,05 kg gesneden ui
- groene kerrie pasta
- 0,015 kg bloem
- 0,5 l groentebouillon
- 0,05 l room
- 0,01 kg tuinkers

Bereiding

Bak de Vegetarische schnitzel

🕒 in de oven: ⏰ op 200°C gedurende 12 min. of

🕒 in de airfryer: ⏰ op 200°C gedurende 8 min. of

🕒 in de pan: ⏰ 15 minuten per zijde

Was de zoete aardappelen en snij deze in grove brunoise. Vermeng de zoete aardappel met wat olie, peper, zout en wat verse tijm. Bak deze in de oven gedurende ± 20 minuten, roer af en toe om.

Kook de boontjes op zijn Engels en snij deze in korte stukken. Snij de snijbonen fijn (rauw) en bak deze aan in wat boter, roer af en toe om tot ze bijtbaar zijn. Voeg er nu de prei aan toe en bak deze verder. Voeg er op het laatste de boontjes aan toe en kruid af met peper en zout.

Bak de uien voor de saus aan in boter. Wanneer de ui glazig is voeg je er de groene kerrie pasta aan toe en bak je deze even mee. Voeg er de bloem aan toe en bak even mee. Bevochtig met de groentebouillon en laat even doorkoken (15 minuten). Mix de saus en smaak af. Werk de saus af met de room.

Schik alles op een bord en werk af met wat groen.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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