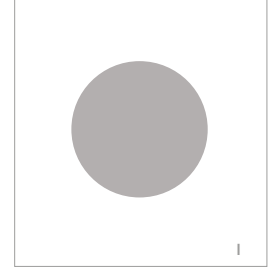




Schnitzelburgare med äppelslaw och pommes

30-40 minuter



Panamat



Fläkschnitzel



Briochebullar



Panko Ströbröd



Strimlad Salladsmix



Potatis



Äpple



Majonnäs

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter. Var även noggrann med att tvätta händer och köksredskap direkt efter hantering av rått kött och rå fisk.

Köksredskap

Bakplåt, stekpanna

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, ägg

Ingredienser

	2 P	4 P
Potatis	500 g	1000 g
Panko ströbröd 13)	30 g	75 g
Panamat	4 g	8 g
Ägg* 8) (steg 2)	1 st	2 st
Fläskschnitzel	250 g	500 g
Äpple	1 st	2 st
Strimlad salladsmix	½ påse	1 påse
Majonnäs 8) 9)	50 g	100 g
Briochebullar 7) 8) 13) 17) 25)	2 st	4 st

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 615 g
Energi	662 kJ/158 kcal	4071 kJ/973 kcal
Fett	7 g	46 g
Varav mättat fett	2 g	10 g
Kolhydrat	16 g	100 g
Varav sockerarter	3 g	16 g
Protein	8 g	46 g
Fiber	1 g	6 g
Salt	0,3 g	1,7 g

Allergener

7) Mjöl **8) Ägg** **9) Senap** **13) Gluten**
Kan innehålla spår av: **17) Sesam** **25) Soja**

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.



Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2021-V26



Tillaga pommes

Sätt ugnen på 240°C/220°C varmluft.

Skär (oskalad) **potatis** i 1 cm pommes. Placera dem på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite **olivolja***, **salt*** och **peppar***. Tillaga i ugnen i 25-30 minuter, eller tills gyllene.



Panera kött

Blanda **panko**, **Panamat**, en generös nypa **salt*** och **peppar*** i en djup tallrik.

Vispa **ägg*** [1 stk | 2 stk] i en ny djup tallrik.

Vänd **schnitzel** i **ägg***, och sen i **pankomix**. Tryck lätt så **pankon** fastnar. Ställ åt sidan på en tallrik.



Förbered äppelslaw

Skär **äpple** i tunna skivor.

Blanda en skvätt **olivolja***, **salladsmix** [½ påse, 2P], **äpple** och **hälften** av **majonnäsen** i en skål. Krydda med en nypa **salt*** och **peppar***.



Stek schnitzel

Hetta upp en stor stekpanna på medelvärme och tillsätt **olivolja*** så det täcker pannan, när det återstår 10 min av pommes tillagningstid. Stek **schnitzlar** i 3-4 min per sida, eller tills gyllene och genomstekta. Tillsätt extra **olja** vid behov. Ställ åt sidan på en tallrik klädd med hushållspapper.

VIKTIGT: Köttet är färdiglagad när det är genomstekt och utan inslag av rosa.



Värm bullar

Dela **briochebullar** på mitten och värm i ugnen i 3-4 min.



Servera

Bre resterande **majonnäs** på **bullarna**. Toppa med **schnitzel** och **äppelslaw**. Servera med **pommes** och resterande **slaw** vid sidan av.

Smaklig måltid!

Hello panko!

Panko är en grövre form av ströbröd som gärna används vid panering då den absorberar mindre olja vid stekning.