

Schnitzel met rode kool en gekookte aardappelen

Recept voor 1 persoon

Bereidingstijd: 40 minuten

Ingrediënten:

150 gram aardappelen
200-250 gram rode kool uit de diepvries
1 ui
½ tomaat
1 teentje knoflook
15 ml vloeibaar bak- en braadvet
1 ongepaneerde schnitzel van 100 gram
klein beetje juspoeder
50 ml koud water

Bereiding:

1. *Maak de aardappelen schoon en snijd ze in stukken.*
2. *Kook de aardappelen in 20 minuten gaar.*
3. *Bereid de rode kool volgens de aanwijzingen op de verpakking.*
4. *Maak de ui schoon en snipper de ui. Maak de tomaat schoon en snijd deze in plakjes. Maak de knoflook schoon en snijd deze fijn.*
5. *Verhit $\frac{2}{3}$ deel van het vloeibare bak- en braadvet in een koekenpan en bak hierin de schnitzel eerst 4 minuten aan de ene kant en vervolgens 4 minuten aan de andere kant.*
6. *Bak de helft van de ui mee met de schnitzel totdat deze bruin kleurt, bak vervolgens de tomaat 2 minuten mee.*
7. *Verhit de rest van het vloeibare bak- en braadproduct in een steelpan en voeg water en het juspoeder toe. Breng dit al roerende met een garde aan de kook. Haal de schnitzel uit de pan. Meng het juspoedermengsel met de overgebleven jus van de schnitzel.*