

SENSATIONAL SCHNITZEL AVEC SALADE DE POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 23 MIN

🍴 MOYENNE

1 paquet de Sensational schnitzel Garden Gourmet
3 radis
500 g de petites pommes de terre (peaux fines)
1 oignon rouge
2 oignons nouveaux
1 càs de câpres
1 citron vert
1 citron
2 càc de moutarde grossière
Petit bouquet d'aneth
Un peu de ciboulette
2 càs d'huile d'olive
Un peu de sel
Un peu de poivre

Envie d'un repas traditionnel ? Essaie notre recette veggie avec le Sensational schnitzel de Garden Gourmet accompagné d'une délicieuse salade de pommes de terre. L'association harmonieuse de l'escalope croustillante et de la douceur de la salade de pommes de terre ravira tout le monde à table !

PRÉPARATION

1. Couper et mariner les oignons rouges et faire bouillir les pommes de terre

Épluche l'oignon rouge et coupe-le en fines rondelles. Presse dessus le citron vert, mélange et laisse mariner environ 20 minutes. Couper les pommes de terre en tranches épaisses (ne pas éplucher). Cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 5 minutes.

2. Assaisonner les pommes de terre

Égoutte les pommes de terre et laisse-les refroidir un peu. Arrose les pommes de terre encore chaudes d'huile d'olive et saupoudre de sel et de poivre.

3. Préparer la salade de pommes de terre

Hacher finement les oignons nouveaux et les radis et hacher grossièrement l'aneth et la ciboulette. Verser le tout avec la moutarde, les câpres et les oignons marinés sur les pommes de terre. Si nécessaire, assaisonnez avec du jus de citron, du sel et du poivre.

4. Préparer et servir

Cuire le Sensational schnitzel Garden Gourmet selon les instructions sur le paquet jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant et servir avec la salade de pommes de terre.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**