



Salviepanerede schnitzler, kartofler og salat



Salviepanerede schnitzler, kartofler og salat

🕒 Samlet tid: 50 min. ⌚ Arbejdstid: 0-15 min. 👤 Opskrift af: Katrine Klinken.

4 personer



Anbefalet



Læg i kurv

Ingredienser (4 personer)

Ovnbagte nye kartofler

1 kg Nye kartofler

1 spsk. Olivenolie

Grøn salat med agurk

1 stk. Grønt salathoved

1 stk. Agurk

Kærnemælksdressing

3 spsk. Mayonnaise

1 skvæt Citronsaft

1 drys Salt

1 drys friskkværnet peber

3 spsk. Gammeldags kærnemælk

3 spsk. Purløg (klippet)

1 drys Salt og friskkværnet peber

Schnitzler

4 stk. (ca.) Skinke- eller kalveschnitzler, skåret af svine eller kalveinderlår

2 dl Grov rasp

1 håndfuld Friske salvieblade

1 drys Salt

1 drys Peber

1 stk. Æg

50 g Smør

**Ovnbagte kartofler:**

- Forvarm ovnen til 200 grader
- Vend skrubbete kartofler med olie på bagepapir på en bageplade
- Bag i ca. 40 minutter i den varme ovn

Salat:

- Skyl salaten og lad den dryppe godt af i et dørslag
- Riv den i mindre stykker
- Skyl agurken og skær den i tern

Kærnemælksdressing:











- Bland dressing af mayonnaise rørt med lidt citronsaft og kærnemælk og smag til med salt, peber og purløg
- Vend salaten med dressing og smag til med salt og peber

Schnitzler:

- Bank evt. kødet tyndere: kom hver schnitzel i en madplastikpose og bank den fladere med en kødhammer eller kagerulle
- Skyl og hak salviebladene og bland i en tallerken med rasp og krydr med salt og peber
- Pisk ægget sammen i en anden tallerken
- Vend kødet i det sammenpisket æg og derefter i raspblandingen
- Kom kødet direkte på en varm pande med gyldent smør og olie
- Brun schnitzlerne på hver side og skru ned for blusset
- Steg i ca. 3 minutter på hver side

Nyd de friskstegte schnitzler med ovnbagte nye kartofler og med salat.

Katrine Klinken**Følgende varer indgår:**

DISCOUNT 	Kartofler øko. 1 kg / Danmark / Elfe / Klasse 1 Vælg et alternativ >	12,00 kr.	1 stk. <input checked="" type="checkbox"/>
DISCOUNT 	Romaine salat 1 stk. / Spanien / Klasse 1 Vælg et alternativ >	16,00 kr.	1 stk. <input checked="" type="checkbox"/>
DISCOUNT 	Agurk øko. 1 stk. / Spanien / Klasse 1 Vælg et alternativ >	8,00 kr.	1 stk. <input checked="" type="checkbox"/>
	Mayonnaise øko. 0,370 l / Urtekram Vælg et alternativ >	31,95 kr.	1 stk. <input checked="" type="checkbox"/>
DISCOUNT 	Kærnemælk 1 l / Arla Vælg et alternativ >	8,50 kr.	1 stk. <input checked="" type="checkbox"/>
DISCOUNT 	Purløg vakuum 20 g / Kenya / Klasse 1 Vælg et alternativ >	7,00 kr.	1 stk. <input checked="" type="checkbox"/>
	Skinkeschnitzler 500 g Vælg et alternativ >	79,95 kr.	1 stk. <input checked="" type="checkbox"/>
	Gourmet rasp 300 g / Struer Vælg et alternativ >	12,95 kr.	1 stk. <input checked="" type="checkbox"/>
	Salvie øko. 10,5 cm pt. / Danmark / Klasse 1	20,00 kr.	1 stk. <input checked="" type="checkbox"/>
DISCOUNT 	Æg str. M/L øko. 10 stk. / Danæg Vælg et alternativ >	24,95 kr. 27,95 kr.	1 stk. <input checked="" type="checkbox"/>



Vælg et alternativ >

Vi regner med, at du har

DISCOUNT

Olivenolie

0,50 l / Stilla



Vælg et alternativ >

Tilføj



Groft salt m. jod

800 g / Jozo

Vælg et alternativ >

Tilføj



Sort peber (hel) øko.

60 g / Urtekram

Tilføj

4 personer



Anbefalet



Læg i kurv

Vin til maden?



Inspiration til opskrifter med gris



Inspiration til opskrifter med lam og kalv



Netop nu prismatches **1807** varer mod Netto

Se et udvalg af seneste prismatch >





Ring til os på
70 33 72 33



Skriv til os her
kontakt@nemlig.com

Kom nemt i gang

Kom nemt i gang med nemlig.com

Vi har åbent 365 dage om året

[Handelsbetingelser](#)

[Fortrydelsesret](#)

[Cookiepolitik](#)

[Persondatapolitik](#)

Betalingsmuligheder

Nemt og sikkert køb med betalingskort



Certifikater



Ofte stillede spørgsmål

Hvor kan jeg få leveret? Klik og se alle postnumrene

Hvad koster det at få leveret? Vælg en tid og se priserne

Erstatter I ødelagte varer? Ja, kontakt kundeservice

Tager I pant retur? Ja, det gør vi

Skal jeg være hjemme, når min bestilling kommer?

Ja, i den ene time, du selv vælger

Mine varer er forsinkede, hvad gør jeg?

Kontakt kundeservice

Skal jeg bestille flere dage før?

Nej, bare dagen før - i mange postnumre endda samme dag

nemlig.com

nemlig.com A/S
Banemarksvej 58
2605 Brøndby
CVR 33070861

70 33 72 33
kontakt@nemlig.com

Vil du modtage vores nyhedsbrev?

[Tilmeld dig her](#)

