# Poiesz wat maak je menu

## Holsteiner schnitzel met kartoffelsalat en gemengde salade

Reitse Spanninga

### Ingrediënten voor 4 personen:

4 varkensschnitzels
1 zak à 75 gram Poiesz rucola melange
1 kilo Poiesz vastkokende aardappelen
2 eetlepels gesnipperde ui
1 schaal à 30 gram peterselie
1 schaal à 20 gram bieslook
8 eieren maat m
4 Princes ansjovisfilets in olijfolie
4 eetlepels Kesbeke Augurkblokjes
2 eetlepels Hellmans mayonaise
1 zakje à 70 ml Calvé honing mosterddressing
125 ml Carbonell traditionele olijfolie
Perfekt paneermeel
Perfekt patentbloem
Zout
Peper

### Bereidingswijze:

Schil de aardappelen, snijd ze in plakjes en kook ze beetgaar. Splits ondertussen 4 eieren. Bewaar het eiwit in een kom. Zet ook een schaal met bloem en een schaal paneermeel klaar. Breng de schnitzels op smaak met zout en peper. Haal deze door de bloem en klop het overtollig bloem van de schnitzel. Haal deze daarna door het eiwit en paneer ze met paneermeel. Druk het paneermeel stevig aan op het vlees. Houd de schnitzels apart.

Snijd de bieslook fijn en doe dit in een schaal. Voeg de gesnipperde ui en mayonaise toe. Breng op smaak met peper en zout. Roer alles goed door elkaar. Doe de afgekoelde aardappelschijfjes erbij en schep het voorzichtig om. Verhit een klein beetje olijfolie in een pan. Bak hierin 4 spiegeleieren op een laag vuur en zorg dat de dooier heel blijft.

Verhit ca. 125 ml olijfolie in een pan. Er moet een flinke laag olie in de pan liggen en 'frituur' hierin de schnitzels goudbruin. Laat de schnitzels uitlekken op keukenpapier.

### Opmaken:

Dresseer de kartoffelsalade op het bord. Leg op het bord wat rucola melange en druppel de honing mosterddressing er overheen. Leg de schnitzel erbij. Leg daarboven-op het spiegelei. Snijd de peterselie fijn. Haal 1 ansjovisfilet door de peterselie en leg deze bovenop het ei. Strooi als laatste wat augurkblokjes over het gerecht

**Biertip:** König Ludwig Weissbier

Kijk voor het instructiefilmpje van dit recept en voor nog meer recepten van Reitse Spanninga op **www.poiesz-supermarkten.nl**