

# Nøddepaneret kalkunschnitzel m. stegte kartofler og sellerifrites

Mandag 11. november 2013

## Ingredienser

4 kalkunschnitzler  
Olie og smør til stegning  
Salt  
Peber  
2 spsk. mel  
50 gr. nødder hakket eller flager.

800 gr. små kartofler  
Olie  
Timian

### **Sauce**

30 gr. smør  
20 gram mel  
1 dl. hvidvin  
1 dl .vand  
2 spsk. hønseboullion  
1-2 tsk. sambal oelek  
Lidt revet ingefær  
½ dl. piskefløde  
Salt

½ selleri

## Fremgangsmåde.

Schnitzlerne bankes lidt flade.  
Ægget piskes med lidt vand.  
Mel, nødder, salt, peber blandes.

Schnitzlerne vendes først i ægget derefter i melet.  
Steges i halvt olie og smør.  
Kan evt. bare brunes og steges færdig i ovnen  
Kartoflerne, vendes i lidt olie, salt og peber og lidt timian eller andet krydderi  
Steges i ovnen ca.30-40 minutter

Sellerien skæres ud i stave som pommes frites  
Vendes i lidt olie drysses med salt og peber.  
Steges i ovnen i ca. 10-12 minutter.