

Nøddepaneret kalkunschnitzler

Med stegte kartofler og sellerifrites

Mandag 20. september 2021

Ingredienser

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

4 bagekartofler
Olie
Timian
½ selleri

Sauce

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

Fremgangsmåde.

Schnitzlerne bankes lidt flade.
Ægget piskes med lidt vand.
Mel, nødder, parmesan. 2 tsk. salt, 1 tsk. 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 deles i 8 både, vendes i lidt olie, salt og peber og lidt timian.
Steges i ovnen ca.30-40 minutter

Sellerien skæres ud i stave som pommes frites
Vendes i lidt olie drysses med salt og peber.
Stegs i ovnen i ca. 10-15 minutter.

Sauce

Smelt smørret tilsæt melet, bag det godt igennem.
Kom vin og vand i lidt af gangen så det ikke klumper.
Saucen skal koge godt igennem inden i kommer fløden i.
Alkoholen skal fordampe eller skiller saucen når fløden tilsættes.
Kom resten af tingene i og smag til.