



WINEBOX

### Sedosa blanco

Deze witte Spaanse wijn is zo toegankelijk van smaak dat hij bij vele gerechten past. Lekker bij tapas en salades, maar dus ook bij deze visschnitzel!



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 23  
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Visschnitzel met radijs, aardappelen en cherrytomaten

Een feest aan tafel voor kinderen

De visschnitzel waarmee je in dit recept aan de slag gaat, wordt gemaakt van IJslandse kabeljauw die door onze visboer Van Meines gepaneerd wordt. Meer lezen over onze vissers? Neem een kijkje op onze blog! De schnitzel is erg lekker met de gebakken aardappeltjes en gesmoorde radijs.

bewaar in de koelkast



25-30 min



gemakkelijk



kind-  
vriendelijk



Nicola aardappelen



Radijs



Cherrytomatenmix



Visschnitzel

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Nicola aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Radijs	5	10	14	19	24	28
Cherrytomatenmix (g)	150	300	450	600	750	900
Visschnitzel <b>1) 4)</b>	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)*	1	2	2	3	3	3
Roomboter (el)*	½	1	1	2	2	3
Extra vierge olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*				Naar smaak		

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

**1)** Gluten **4)** Vis

## Benodigheden

Wok of hapjespan met deksel, pan met deksel, saladekom, koekenpan

**Voedingswaarden** 620 kcal | 22 g eiwit | 80 g koolhydraten | 21 g vet, waarvan 5 g verzadigd | 9 g vezels



**1** Schil of was de aardappelen (nicola) grondig en snijd in parten. Verhit de helft van de olijfolie in een wok of hapjespan met deksel en bak de aardappelen 25 – 30 minuten, afgedekt, op middelhoog vuur. Roer regelmatig om, haal na 20 minuten de deksel van de pan en bestrooi met peper en zout.



**2** Snijd de bladeren van de radijs, maar laat nog een klein stukje groen zitten. Snijd de radijs in kwarten en snijd ½ deel van het radijsblad fijn. Snijd de cherrytomaten in kwarten.

**3** Smelt de roomboter in een pan met deksel en smoor de radijsjes, afgedekt, 6 – 8 minuten op laag vuur. Voeg halverwege de helft van de cherrytomaten toe en breng op smaak met peper en zout.

**4** Meng in een saladekom de overige cherrytomaten met het kleingesneden radijsblad, extra vierge olijfolie en zwarte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout.



**5** Verhit de overige olijfolie in een koekenpan en bak de visschnitzel 3 – 5 minuten per kant op middelhoog vuur. Bestrooi met peper en zout.

**6** Verdeel de visschnitzel, gesmoorde radijs met cherrytomaten en gebakken aardappelen over de borden. Serveer de tomatensalade er apart bij.



**Tip!** Radijs is een beetje pittig van smaak. Door hem te smoren wordt de smaak zachter. Hou je van extra pit? Meng dan een halve tl mosterd per persoon door de radijsjes.