



WIJNBOX

**Sedosa blanco**  
De visschitzel en de feta crème zijn vettig van structuur. Daarom kiezen we voor een romige wijn. De wijn komt deze keer uit het midden van Spanje.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be



Kijk maandag om 21.30 uur bij SBS6 naar *Over smaak valt te twisten* voor het gerecht van volgende week!  
Meer info: [www.hellofresh.nl/over-smaak-valt-te-twisten](http://www.hellofresh.nl/over-smaak-valt-te-twisten)

WEEK 41  
2016

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

## Visschnitzel met rauwkostsalade en een crème van feta

Met zelfgemaakte appelmoes

Dit is het winnende recept van de aflevering met als thema 'kids'. Kinderen zijn dol op vis in een jasje. Door het bakken wordt de buitenkant lekker krokant en blijft de vis heerlijk mals. De appelmoes en crème van feta, waar je de groenten in kunnen dippen, maken van dit gerecht een feestmaal!

bewaar in de koelkast



30-35 min



gemakkelijk



eet aan het begin



kindvriendelijk



Radijs



Komkommer



Feta



Kookroom



Visschnitzel



Nicola aardappelen



Goudreinet appe



Kaneel



Cherrytomaat

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Nicola aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Goudreinet appel	1	2	3	4	5	6
Kaneel (tl)	1/3	2/3	1	1 1/3	1 2/3	2
Cherrytomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Radijs	5	10	14	20	24	28
Komkommer	1/4	1/2	3/4	1	1 1/4	1 1/2
Feta (g) 7)	20	35	50	75	85	100
Kookroom (el) 7)	1 1/2	3	4 1/2	6	7 1/2	9
Visschnitzel 1) 4)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Honing (el)*	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Extra vierge olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Witte balsamicoazijn (tl)*	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Peper & zout*				Naar smaak		

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

1) Gluten 4) Vis

7) Melk/lactose

## Benodigdheden

Wok of hapjespan met deksel, steelpan met deksel, saladekom, kom, koekenpan

**Voedingswaarden** 798 kcal | 27 g eiwit | 94 g koolhydraten | 32 g vet, waarvan 7 g verzadigd | 11 g vezels



**1** Was of schil 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. Schep regelmatig om en breng op smaak met peper en zout. Haal na 20 minuten de deksel van de pan.



**2** Schil ondertussen de appel (goudreinet) en verwijder het klokhuis. Snijd de appel in kleine stukken. Meng in een steelpan met deksel de appel, kaneel, honing en 3 el water per persoon. Breng aan de kook en laat, afgedekt, 8 - 10 minuten op laag vuur koken. Prak grof met een vork en bewaar tot gebruik met de deksel op de pan.



**3** Halveer de cherrytomaten en snijd de radijsjes in plakjes. Snijd de komkommer in de lengte doormidden en verwijder met een lepel de zaadlijsten. Snijd de komkommer in dunne repen van 4 cm. Maak in de saladekom een dressing van de extra vierge olijfolie en witte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de cherrytomaten, radijs en komkommer toe en meng goed.



**4** Verkruiemel de feta in een kom en voeg de kookroom toe. Meng goed en breng de fetacrème op smaak met peper en zout.

**5** Verhit de overige olijfolie in een koekenpan en bak de visschnitzel op middelhoog vuur 3 - 4 minuten aan elke kant. Breng eventueel op smaak met peper en zout.

**6** Verdeel de aardappelen met de rauwkostsalade over de borden en serveer met de visschnitzel, fetacrème en appelmoes.

**Tip!** De groenten zijn zo gesneden dat ze handig zijn om te dippen. Geen geklieder aan tafel? Snijd alle groenten fijn en serveer als een fijne rauwkostsalade.