

Schnitzel med klyftpotatis & lökig kaprisdipp

Perfekt fredagsmys, vill du ha en lyxigare variant så kan du byta ut fläskköttet mot kalvkött.

Antal personer: 4

Ingredienser

700 gram schnitzel
2 st ägg
1 dl vetemjöl
1 dl ströbröd
Smör & rapsolja
svartpeppar, salt

Dipp

1/2 rödlök
2,5 msk kapris
1/2 kruk persilja
2 dl crème fraiche
Saft från 1 citronklyfta
svartpeppar, salt

Potatis

1 kg potatis, fast
svartpeppar, salt
olivolja



Tillbehör

1 st romansallad
olivolja
citronklyftor
svartpeppar, flingsalt

Gör så här

1. Klyftpotatis: Sätt ugnen på 200 grader. Tvätta och skär potatisen i klyftor. Lägg klyftorna på en ugnsplåt och ringla över olja och salta efter smak. Blanda om ordentligt och sätt in i ugnen ca 30 min.
2. Dipp: Skala löken. Finhacka lök, kapris och persilja och blanda med creme fraichen i en bunke. Pressa i saften från en klyfta citron och smaka av med salt och peppar. Rör om och ställ kallt till servering.
3. Salta och peppra varje köttskiva.
4. Ta fram 3 djupa tallrikar och vispa ägg i den ena, håll ströbröd i den andra och mjöl i den tredje. Vänd köttskivorna först i mjölet sedan i ägget och till sist i ströbrödet.
5. Hetta upp en stekpanna med lite olja och smör och stek schnitzlarna på medelvärme på båda sidor tills de har fått en fin stekyta och är genomstekta ordentligt.
6. Skölj och skär salladen i stora bitar. Lägg dem på ett fat och ringla över lite olivolja. Strö över lite flingsalt och peppar.
7. Skär resten av citronen i klyftor och servera till schnitzlarna, klyftpotatisen och kaprisdippen.

