

een Petertje

Rijnveste 88 (Luuk, Peter, Renko, Gijs, Bart en Stan)



30 minuten



Het beloofde land



1729 Kcal



oven

Ingredienten (8p)



2 paprika's



2 uien



kalfsragout



200 gr. gerookte spekjes



8 XXL schnitzels (250 grams)



1350 gr. aardappelstukjes



800 gr. roerbakgroenten



400 gr. geraspte kaas



Verstegen aardappelkruiden

Zo stelt de techneut het samen

1. Snijd de ui en paprika lekker grof.
2. Doe de spekjes en de aardappel partjes in de pan.
3. Voeg een beetje bakboter toe.
4. Strooi er Verstegen aardappel kruiden overheen.
5. Verwarm de oven voor op 200 graden.
6. Doe een goeie scheut bakboter in een andere pan en bak daarin de schnitzels.
7. Voeg de ui, paprika en roerbakgroente toe aan de pan met spekjes aardappels.
8. Nu wordt het moeilijk om alles om te draaien, dat hoort zo.
9. Als de schnitzels mooi bruin en krokant zijn, leg ze dan op wat bakpapier op een bakplaat of in een ovenschaal. Doe er een goede flats ragout overheen en daarna een flinke bult kaas.
10. Zet het geheel in de oven tot de kaas mooi gesmolten is.

Dit zegt Louis:

Louis had nog nooit een bodem gelegd met belegde stelconplaten, maar kan dat iedereen nu zeker aanraden. Met honderd meter van dit gerecht kun je de hele week onafgebroken in de woeste doorbrengen. Dit gerecht is de beeltenis van het ideale huwelijk tussen schnitzel en kaas.

