



Cheezy kippenschnitzels met romige spinazie



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de schnitzels

4 kipfilets
1 stuk halloumi (geraspt)
150 gram amandelschilfers (fijngesneden)
3 takjes verse tijm (fijngesneden)
peper en zout
1 ei
1 eetlepel mosterd
1 citroen
olijfolie

Voor de spinazie

olijfolie
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1/2 citroen (geraspte schil)
1 eetlepel mosterd
4 deciliter lichte room
400 gram spinazieblaadjes (vers, gewassen)
nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Leg een kipfilet tussen twee vellen bakpapier. Klop de filet met een vleeshamer (of de bolle kant van een pollepel) tot een dikte van 2 mm. Doe dit met de 4 kipfilets. Leg ze even apart.
- 2.** Meng de geraspte halloumi met de amandelschilfers, de tijm, peper en zout in een diep bord.



- 3.** Meng in een ander diep bord het ei met de mosterd. Wentel elke kipfilet eerst door het ei en daarna door het halloumimengsel.
- 4.** Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Bestrijk het bakpapier met olijfolie.
- 5.** Leg de schnitzels naast elkaar op de bakplaat. Zet ze $\pm$ 15 minuten in een gloeiend hete, goed voorverwarmde oven van 240 °C. Draai ze halverwege de baktijd even om.
- 6.** Maak intussen de spinazie: verhit een beetje olijfolie in een diepe, grote pan. Fruit de knoflook gedurende 2 minuten. Kruid met peper en zout. Voeg de citroenschil, de mosterd en de room toe. Breng aan de kook en laat inkoken tot een romige saus. Voeg de spinazie toe en laat 5 minuten meestoven. Breng op smaak met nootmuskaat.
- 7.** Serveer bij de schnitzels.