



Plněné bramborové řízky

Gevulde aardappelschnitzels

2 el. boter
1 kleine ui
300 gr. kipfilet
½ tl. karwij
zout en peper
2 harde witte broodjes

400 gr. kruimige aardappelen
100 gr. bloem
ei, paneermeel en bloem
olie voor het bakken

Was de de kipfilet, dep ze droog en snij ze in heel kleine stukjes. Smelt de boter in een pan en fruit er de gesnipperde ui in tot ze glazig is. Voeg de stukjes kip en de karwij toe, kruid het met peper en zout en bak ze snel rondom bruin. Zet het vuur dan uit.

Week het brood in wat water, knijp het goed uit en meng het dan onder de kip.

Kook de aardappelen in de schil gaar. Laat ze even iets afkoelen, pel ze en werk ze door een aardappelpers. Meng er de bloem door en een snuf zout en kneed er een samenhangend, glad deeg van, zo nodig met wat extra bloem of een paar druppels water. Rol het aardappeldeeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een lap van ongeveer 1 cm. dik. Snij de lap in vierkanten en verdeel er de gebakken kip over. Sla de vierkanten dicht, druk de randen goed aan en haal ze achtereenvolgens door wat bloem, losgeklopt ei en paneermeel.

Bak de aardappelschnitzels in gloeiend heet vet (reuzel of olie; geen boter, want die verbrand) aan beide kanten mooi goudbruin.