Schnitzel met broccolistoemp

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 kilogram aardappel
1 stronk broccoli (in roosjes)
peper en zout
nootmuskaat
2 1⁄2 deciliter melk
1 klontje boter
4 schnitzels
arachideolie
1 citroen (in partjes)

Bereidingswijze

1. **Schil de aardappels en snij in stukken. Kook ze gaar in ruim, lichtgezouten water. Voeg, als de aardappelen nét niet gaar zijn, de broccoli toe en laat mee garen. Giet af en breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat.**
2. **Voeg de melk en een klontje boter toe. Pureer tot een smeuïge stoemp.**
3. **Bak de schnitzels mooi goudbruin in arachideolie.**
4. **Serveer de stoemp met de schnitzels en werk af met partjes citroen.**