**Schnitzels, Aardappelpuree en groenten**

**Ingrediënten:**

* 500 gram aardappelen
* 400 gram wortelen
* 2 stengels bleekselderij
* 100 gram champignons
* 150 ml halfvolle melk
* peper, nootmuskaat
* 2 ongepaneerde varkensschnitzels
* 2 eetlepels vloeibare margarine
* paprikapoeder

**Bereiding:**

1. Schil de aardappelen en kook ze in weinig water in 20-25 minuten gaar.
2. Maak de groente en de champignons schoon.
3. Snijd de wortelen in plakken, de bleekselderij in boogjes en de champignons in plakken.
4. Kook de wortelen met de bleekselderij in weinig water in 10 minuten gaar.
5. Breng de melk aan de kook.
6. Stamp de gare aardappelen fijn en maak er met de hete melk en wat nootmuskaat een puree van.
7. Bestrooi de schnitzels met peper en eventueel scherp paprikapoeder.
8. Bak het vlees in de hete margarine in 8-10 minuten aan beide zijden bruin en gaar.
9. Bak de laatste minuut de champignons mee.