

KALFSSCHNITZELS

BENODIGHEDEN:

- Kalfschnitzels (2 stuks)
- bloem
- 1 ei
- Paneermeel
- Arachideolie
- Peper en zout
- Citroen
- Peterselie



WERKWIJZE:

- Sla het vlees plat. Dit kan tussen twee laagjes vershoudfolie. (Tot een dikte van 3-4 mm.)
- Bestrooi het vlees met zout en peper.
- Haal het platgeslagen vlees door de bloem, vervolgens door het geklutste ei dan door het paneermeel. (Maak drie kommetjes of borden (bloem,ei, paneermeel.)
- Verwarm de olie in de braadpan. Om de schnitzels te kunnen frituren moet er een ruime laag olie in de pan gedaan worden. De olie moet goed op temperatuur zijn.
- Frituur de schnitzels aan beide kanten. (Ongeveer 3 minuten per kant.)
- Serveer de schnitzels met een plakje citroen en bestrooi de schnitzels met verse peterselie.
- Eetsmakelijk...

OPTIE:

- Voeg extra kruiden toe voor het paneren. Bijvoorbeeld; paprikapoeder of tijm.

