

Ingrediënten voor 2 personen

2 kleine kalkoenschnitzels(180 gram ca.) 1 snufje zout een beetje kerrievoeder 1 ei 3 volle eetlepels geraspte kokos 3 eetlepels plantaardige olie 1/2 citroen

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Jungle schnitzel van Tarzan en Jay

Het is een hele lekkere schnitzel van Tarzan en Jay voor een lekkere trek voor kinderen als ouders

Hulpmiddelen

2 vlakke borden, 1 braadpan, keukenpapier, 1 bakspaan, 1 citroenpers.

Vorbereiding

-

Bereidingswijze

Speel de kalkoenschnitzel goed onder koud water af en dep ze met wat velletjes keukenpapier droog. Bestrooi ze aan beide kanten met zout en kerrie voeder. Breek het ei, doe het in het ene bord en klop het met een vork los. Doe het geraspte kokos op het andere bord. Wentel de kalkoenschnitzels eerst in het ei en vervolgens in het geraspte kokos. Druk het geraspte kokoseen beetje aan het vlees vast. Verhit de olie in de braadpan en bak de kalkoenschnitzel in de hete olie voorzichtig 5 min. aan beide kanten gaar. Ze zijn pas gaar als ze aan allebei de kanten goudgeel zijn. Pers de citroen en besprenkel de schnitzels met citroensap.

Serveertips

Voor mensen die geen kokos lusten: je kunt ook geraspte kaas gebruiken. Het is lekker voor volwassenen om een wijntje bij te nemen(droog) Het is lekker om met groente erbij te serveren.