

Ingrediënten voor 4 personen

4 kalkoenschnitzels 1 bolletje mozzarella (liefst buffelmozzarella) 2 teentjes knoflook 2 eetlepels groene pesto 2 eetlepels olijfolie 1 vleestomaat bloem zout, peper geraspte belegen kaas

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Kalkoenschnitzels met mozzarella en pesto

De kalkoenschnitzels worden even rondom gebakken en gaan dan met de rest van de ingrediënten in de oven. Heel erg lekker, vooral met buffelmozzarella die toch een wat andere smaak heeft dan de gewone mozzarella. Het vlees is goed voor te bereiden. Prettig als je een etentje geeft. Echt een toppertje.

### Hulpmiddelen

Koekenpan en oven

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200° boven- en onder-warmte. Knoflook pellen en uitpersen. Kalkoenschnitzels kruiden met peper en zout en aan beide zijden dun met bloem bestrooien. Olie verhitten en kalkoenschnitzels hierin snel aan beide zijden bruin bakken. Iets laten afkoelen. Kalkoenschnitzels in ovenschaal of op bakplaat leggen en aan de bovenzijde insmeren met knoflook en pesto. Mozzarella in dunne plakjes snijden en over de kalkoenschnitzels verdelen. Tomaat in dunne plakjes snijden en verdelen over de mozzarella. Bestrooien met zout, peper en wat geraspte kaas.

### Bereidingswijze

Zet de kalkoenschnitzels in het midden van de voorverwarmde oven tot de kaas is gesmolten en een goudbruine kleur krijgt.

### Serveertips

Lekker met gebakken aardappelen en een salade