

Ingrediënten voor 4 personen

4 kalfsschnitzels
2 eiwitten, los geklopt met snufje zout
4 eetlepels patentbloem
4 eetlepels vers geraspte parmesan (kaas)
2 gekruimelde beschuiten
3 eetlepels olijfolie
1 ciabatta brood
1 dl olijfolie
2 teentjes knoflook, gehakt
Zeezout
1 paksoy
1 rode paprika in blokjes
ca 1 cm
1 gele paprika in blokjes
ca 1 cm
2 eetlepels olijfolie
Zeezout
Peper

Tijd: 30-60 min.

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Met Parmezaan gepaneerde kalfsschnitzels

Met parmesan gepaneerde kalfsschnitzels op een salade van paksoy met knoflookcroutons

Bereidingswijze

Meng de patentbloem met de geraspte parmesan en gekruimelde beschuit en doe dit mengsel op een plat bord. Smeer de schnitzels aan beide kanten licht in met het eiwit mengsel. Paneer ze daarna aan beide kanten met het bloem, parmesan en beschuitmengsel. Snij het brood in plakken van ca 2 cm. Meng de olijfolie met de knoflook. Smeer het brood in met de knoflookolie en laat ze kleuren in de oven 175 c in ca 15 minuten. Snij de paksoy in grove stukken en hou het groene deel apart van het witte stengeldeel. Fruit het witte deel en de paprika blokjes in de olijfolie, ca 3 minuten. Bestrooi het daarna met zout en peper. Bak de gepaneerde kalfsschnitzels in een matig het pan met olijfolie om en om tot ze mooi bruin zijn. Ca 2 minuten aan iedere kant. Laat het vlees even rusten op een warm bord. Verdeel het witte deel van de paksoy en de paprikablokjes over 4 warme borden. Leg hier bovenop het groene blad. Snij de schnitzels in drie en leg erbij op het bord. Garneer het met de knoflook croutons.