

Ingrediënten voor 2 personen

2 schnitzels 2 eetlepels
zonnebloemolie of arachide-olie
peper, zout maizena 1
middelgrote ui 1 teentje knoflook
1 kleine rode Spaanse peper klein
stukje verse gemberwortel 100
gram champignons 3 lente-uitjes
Saus: 2 eetl tomatenketchup 1
eetl chilisaus 1 eetl donkere
basterdsuiker 2 eetlepels sojaaus
1 eetl worcestersaus flinke scheut
sherry of water

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Aziatisch
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Super lekkere pittige Aziatische schnitzels

Weer eens een andere schnitzel ! Deze keer ongepaneerd, maar in een verrukkelijke pittige saus met o.a. gember, Spaanse peper, champignons en veel lekkere kruiden.

Hulpmiddelen

Koekenpan

Vorbereiding

Pel en snipper de knoflook en de ui. Maak de Spaanse peper en de lente-uitjes schoon en snij deze in ringetjes. Maak de champignons schoon en snij ze in plakjes. Schil de gemberwortel en snij deze superfijn. Roer de ingredienten voor de saus door elkaar.

Bereidingswijze

Kruid de schnitzels met peper en zout en bestrijk ze dun met de maizena. Verhit de olie in de koekenpan. Bak hierin de schnitzels aan beide kanten snel bruin. Haal ze uit de pan. Bak in het overgebleven vet de ui, knoflook, gemberworten en Spaanse peper plm. 2 minuten. Voeg de champignonplakjes toe en bak even mee. Voeg de saus toe en breng aan de kook. Zet de warmtebron weer laag Doe de schnitzels nu in de saus en laat alles even warm en gaar worden. Strooi de lente-uitjes eroverheen.

Serveertips

Lekker met rijst en de sperziebonen van Deon (
<http://www.smulweb.nl/recepten/1422329/Chinese-sperziebonen-met-knoflook-g>
)

