

Ingrediënten voor 4 personen

?4 kipfilets (circa 125 g per stuk)
?100 gram bloem ?50 gram boter
of 50 gram vloeibaar bakproduct
?1 eetlepel olijfolie ?1 ui
(gesnipperd) ?1 teentje knoflook
(fijnggehakt) ?400 gram
tomatenblokjes (blik) ?1 theelepel
gedroogde tijm ?2 eieren
(losgeklopt) ?100 gram
Parmezaanse kaas (geraspt) ?1
theelepel gedroogde oregano

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Schnitzel Van Kip Op Milanese Wijze....

Dit gerecht ga ik vast en zeker eens maken. Lekker met Spaghetti of andere pasta. Staat snel op tafel , dus uitermate geschikt voor een drukke dag.

Hulpmiddelen

Lage ovenschaal, pan, snijplank en mes

Bereidingswijze

Verwarm de ovengrill. Snijd de kipfilets horizontaal door en sla ze plat tussen vershoudfolie. Verwijder de folie en bestrooi met zout en peper. Haal de kip door de bloem. Verhit de boter en bak hierin de kipschnitzels in circa 3 minuten per kant goudbruin. Leg ze naast elkaar in een lage ovenschaal. Voeg aan het bakvet de olijfolie toe en fruit hierin de ui en knoflook. Voeg de tomatenblokjes met sap en tijm toe. Breng op smaak met zout en peper. Verwarm de saus en laat iets inkoken. Meng de eieren met de Parmezaanse kaas en de oregano. Verdeel dit eimengsel over de schnitzels en gratineer ze (niet te dicht) onder de hete ovengrill. Serveer de kipschnitzels met de tomatensaus. Serveer met tagliatelle of spaghetti en eventueel een salade .

