

Ingrediënten voor 4 personen

1 rode ui 7 el zonnebloemolie 1
sinaasappel 50 g paneermeel
250 g cranberry sauce original
0,2 tl kaneel 2 takjes tijm 2 eieren
25 g bloem 4 kalkoenschnitzels

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Kalkoenschnitzel met cranberrysaus

Een mooie kerst voor iedereen.

Bereidingswijze

1. Snipper de ui zeer fijn. Verhit in een steelpan 1 el olie en fruit hierin de ui 3 min. 2. Boen intussen de sinaasappel schoon en rasp er de oranje schil af. Meng de rasp met het paneermeel in een diep bord. Pers de sinaasappel uit en voeg het sap toe aan de ui in de steelpan, samen met de cranberrysaus en kaneel. Ris de blaadjes van de takjes tijm boven de saus en laat het geheel nog 5 min. zachtjes koken. 3. Klop in een diep bord de eieren los met een vork. Doe de bloem in een ander diep bord. Haal de schnitzels eerst door de bloem, vervolgens door het ei en tot slot door het paneermeel met de sinaasappelrasp. Verhit in 2 koekenpannen elk 3 el olie en bak de schnitzels afhankelijk van de dikte in 5-6 min. gaar en krokant. Keer halverwege. 4. Verdeel de schnitzels over 4 borden en schep op elke schnitzel een beetje saus. Serveer de rest van de saus er apart bij.