



## Ingrediënten voor 4 personen

Per persoon ongeveer 250 gram  
vlees / vis. 200 gram  
rundergehakt 150 gram  
varkensschnitzel 250 gram  
kipfilet 200 gram biefstuk 100  
gram zalmfilet 100 gram  
kabeljauwfilet 1 ei een beetje  
bloem paneermeel 1 rode peper  
chili-kruiden 1 rode ui 1 rode  
paprika blikje ananasschijven 1  
ons ontbijtspek Oosterse kruiden  
Italiaanse tuinkruiden Peper uit  
pepermolen Paprikapoeder Zout  
Sate-marinade (van Conimex)  
Coctailprikkers

**Tijd:** 30-60 min.

**Smaak:** Hartig

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Gourmetschotel

Schnitzels ~ pittige balletjes ~ slavinkjes ~ sateetjes ~ shashlickjes ~  
peper biefstukjes ~ oosterse zalmfilet ~ italiaanse kabeljauwfilet

### Hulpmiddelen

Snijplank, mes, schaal, 2 grote schalen (eventueel met verdeelvakjes).

### Vorbereiding

Ei loskloppen Paneermeel in een bakje doen De rode peper in heel erg  
kleine stukjes snijden 1/4 deel van de rode ui ook in heel erg kleine  
stukjes snijden de rest van de rode ui en de paprika in wat grovere  
stukken snijden (niet al te groot) De ananasschijven in kleine stukjes  
snijden

### Bereidingswijze

SCHNITZELS: De schnitzel in 8 stukken snijden Insmeren met bloem,  
door het ei en de paneermeel halen en klaar PITTIGE BALLETJES:  
100 gram rundergehakt mengen met de zeer fijngesneden rode peper  
en rode ui Er chilipoeder overheen strooien en wat peper en zout Er  
balletjes van maken en klaar SLAVINKJES: 100 gram gehakt  
bestrooien met peper, zout en paprikapoeder Er balletjes van draaien  
Plakjes ontbijtspek om de balletjes heendoen en klaar SATEETJES:  
150 gram kipfilet in kleine blokjes snijden De kipfilet mengen met de  
sate-marinade De blokjes kipfilet op de coctailprikkers doen en klaar  
SHASHLICKJES: 100 gram kipfilet in kleine blokjes snijden en ook  
mengen met de sate-marinade Om en om op de coctailprikkers doen  
met de grove stukjes paprika en rode ui/ of met de ananas en klaar  
PEPERBIEFSTUKJES: De biefstuk in 8 stukjes snijden en insmeren  
met de grof gemalen peper en dan zijn de peper-biefstukjes klaar  
OOSTERSE ZALMFILET: De zalm in kleine blokjes snijden en  
insmeren met de oosterse kruiden en klaar ITALIAANSE  
KABELJAUWFILET: de kabeljauw in kleine stukjes snijden en  
insmeren met de italiaanse tuinkruiden en klaar

### Serveertips

Gebruik ook wat roerbakgroenten zoals champignons, paprika, prei,  
courgette, uien, enz om te bakken Klop twee eieren los en bak hier  
mini gebakken eitjes van in de pannetjes (lekker met de  
roerbakgroenten) Maak er een frisse fruitsalade bij Banaan in de  
pannetjes bakken is ook heerlijk! Stokbrood in diverse smaken mag  
natuurlijk niet ontbreken. Kruidenboter & tapenade erbij voor de  
liefhebber Zorg voor wat lekkere sausjes