



Schnitzel, licht gekarameliseerd witlof en gestoomde aardappelen met groene kruiden

Hoofdgerecht • Aardappelen, Groente, Varkensvlees
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten:

Varkenslapjes dun

Bloem

Zout, peper, nootmuskaat

Ei

Paneermeel

Boter

Witlof (slanke stronken)

Boter

Zout en peper

Suiker

Vastkokende aardappels

Boter

Peterselie

Bieslook

Bereiding

Bereiding:

Bloem mengen met zout, peper en nootmuskaat.

Ei losroeren

Aardappelen panklaar maken.

Groene kruiden fijnhakken

Witlof panklaar maken en opzetten met een bodempje water, zout, peper en een klont boter. Laat onder deksel een kleine 10 minuten sudderen, neem dan het deksel weg om het meeste water te doen verdampen.

Aardappelen stomen.

Varkenslapjes paneren: bloem, ei en paneermeel

De schnitzels (gepaneerde varkenslapjes) in hete boter aan beide zijden mooi goudbruin bakken.

Notities

Een zelf gepaneerde schnitzel is zoveel beter dan kant en

klaar. Je kunt zelf de kwaliteit van het vlees bepalen en het is verder zonder toevoegingen zoals smaakmakers. Je bepaalt zelf de kruiding.

Recept voor een zelf gepaneerde schnitzels met licht gekarameliseerd witlof en gestoomde aardappelen met groene kruiden.

Foto's

