



Hoofdgerechten

Wiener Schnitzel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kalfslapjes
2 eieren (losgeklopt)
100 gram bloem
100 gram paneermeel
citroen (partjes)
zonnebloemolie
peper
zout

Bereidingswijze

Klop de kalfslapjes zo plat mogelijk. Kruid ze aan beide kanten met peper en zout. Haal het vlees zorgvuldig door de bloem en de eieren. Geen enkel plekje mag droog blijven. Haal ze dan door het paneermeel. Voorzichtig aandrukken. Verhit in een grote pan voldoende zonnebloemolie om de schnitzels echt te laten zwemmen.

Leg het vlees er pas in als de olie zo heet is dat hij sissend schuimt. Een drietal minuten bakken en dan met een spatel omdraaien. Bak ook de andere kant goudbruin; Laat de schnitzels uitlekken op keukenpapier en dien ze op met partjes citroen. Uiteraard past hier ook en fris slaatje bij.

