



Hoofdgerechten

Wienerschnitzel met gebakken aardappelschijfjes en appelcompote

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de wienerschnitzels

4 kalfslapjes
80 gram paneermeel
50 gram bloem
4 eieren
zonnebloemolie
boter
peper
zout

Overige ingrediënten

700 gram aardappelen (gekookt)
2 quarts appelmoes
boter
zeezout

Bereidingswijze

Leg de kalfslapjes een voor een tussen 2 lagen folie en sla ze voorzichtig plat met de bodem van een koekenpan tot de kalfslapjes nog 4 mm dik zijn. Je kan dit ook door de slager laten doen. Kruid beide zijden van het vlees met peper en zout.

Klop de eieren los in een kommetje, strooi op een plat bord de bloem en op een ander plat bord het paneermeel. Haal ieder kalfslapje door de bloem, wentel vervolgens door het ei, laat even uitlekken en eindig met een laagje paneermeel die de schnitzel volledig bedekt.

Verhit op een matig vuur de boter en de zonnebloemolie in een pan. Bak de wienerschnitzels langs beide kanten goudbruin. Voeg extra vetstof toe indien nodig. Laat vervolgens uitlekken op een vel keukenpapier.

Snij de afgekoelde aardappelen in dikke plakjes. Verhit wat boter in een pan en bak de aardappelschijfjes langs beide kanten goudbruin. Strooi wat zeezout over de aardappelschijfjes.

Warm de appelcompote op in de microgolfoven en verdeel over de borden. Werk tot slot af met de gebakken aardappelschijfjes en wienerschnitzels.

