

Gepaneerde kalfs- (varkens) schnitzels

slagerij
van der Zon

sinds 1945

Wat heb je nodig

dunne kalfslapjes	4
verse rozemarijn	1 takje
oregano	1 takje
tijm	1 takje
olijfolie	2 dl
peper, zout	
ei	1
panko	50 gr
Parmezaanse kaas, strooien	100 gr
bloem	50 gr
paneermeel	50 gr
(bij voorkeur panko, Japans broodkruim)	



De lapjes kalfsvlees moet je paneren volgens de regels van de kunst. Neem drie schaaltes waarin je afzonderlijk het broodkruim, de bloem en het losgeklopte ei doet. Kruid de bloem met wat peper van de molen en een snuifje zout.

Voeg de Parmezaanse kaas toe aan het paneermeel.

Snipper de blaadjes van de tijm, de oregano en de rozemarijn zeer fijn. De steeltjes gebruiken we niet. Ook de kruiden meng je door het paneermeel.

Wentel elk lapje vlees eerst door de bloem.

Veeg de overtollige bloem eraf.

Vervolgens haal je het vlees door het ei, en ten slotte door het broodkruim met kaas en kruiden.

Zorg ervoor dat elk lapje vlees mooi egaal gepaneerd is.

Zet een braadpan op het vuur en voeg een dikke bodem olijfolie toe.

(Er mag 1 cm olie in de pan staan, want de lapjes vlees worden eerder gefrituurd dan gebakken.)

Als de olie gloeiend heet is, bak je het gepaneerde kalfsvlees. Let op, want dat is een kwestie van minuten. Draai de lapjes tussendoor even om, zodat ze aan beide zijden goudbruin bakken.

Laat het vlees even uitlekken op een servetje of wat keukenpapier.