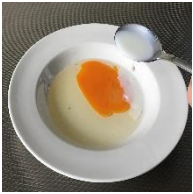


Schnitzels

Wat heb je nodig

2 ongepaneerde varkensschnitzels
3 eetlepels paneermeel
1 ei
1 eetlepel melk
2 snufjes peper
2 snufjes zout
40 gram boter



Breek het ei in een diep bord.
Doe de melk erbij.
Klop het door elkaar met een vork.



Doe de paneermeel op een groot bord.
Leg de schnitzels op een bord.
Strooi de peper en het zout op de schnitzels.



Leg een schnitzel in het eimengsel.
Draai de schnitzel om in het eimengsel.
Zorg dat beide kanten bedekt zijn met ei.



Leg de schnitzel op het paneermeel.
Draai de schnitzel om.
Zorg dat beide kanten bedekt zijn met paneermeel.
Doe dit met de andere schnitzel op dezelfde manier.



Doe de boter in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand en laat de boter bruin worden.
Doe de schnitzels in de pan en bak ze 1 minuut.



Draai de schnitzels om en bak deze kant ook 1 minuut.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Bak de schnitzels 15 minuten.
Draai de schnitzels regelmatig om.