




# Schnitzels in kruidenjasje

-  Bereiden in: Pan
-  Voorbereiding: 15 min.
-  Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 4 varkensschnitzels
- zout, zwarte peper
- 1 tl gedroogde oregano
- 1/2 tl gedroogde tijm
- 1 tl gedroogde peterselie
- 100 g paneermeel
- 1 tl geraspte citroenschil
- 1 groot ei
- 4 el zonnebloemolie
- 1-2 el bloem
- partjes citroen en takjes
- tijm om te garneren

## Voedingswaarde

- 360 kcal / 1510 kj
- 15 gram vet
- 36 gram eiwit
- 21 gram koolhydraten
- 0 gram vezels

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl



# Schnitzels in kruidenjasje

## Bereiding

- 1 Rol de varkensschnitzels tussen plasticfolie met een deegroller zo dun mogelijk uit. Bestrooi de schnitzels aan beide kanten met zout en peper.
- 2 Meng de gedroogde kruiden, paneermeel en citroenschil door elkaar Klop het ei met 1 el olie goed los.
- 3 Wentel de schnitzels eerst door de bloem, dan door het los geklopte ei en vervolgens door het gekruide paneermeel. Druk dit goed aan op de schnitzels.
- 4 Verhit de rest van de olie in een pan. Braad daarin de schnitzels in porties aan elke kant ca. 4 min.tot ze goudbruin zijn, Houd ze warm tot alle schnitzels klaar zijn. Serveer de schnitzels heet en garneer ze met partjes citroen en takjes tijm.

## Kooktips

Druk het paneermeel goed aan, om te voorkomen dat het tijdens het braden van de schnitzels loslaat. Variatie U kunt geheel naar eigen smaak ook andere soorten gedroogde kruiden gebruiken, zoals tijm en rozemarijn.

## Serveren

Geblancheerde worteltjes en boontjes smaken er prima bij. Meng er voor het serveren een klontje boter door.

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)