

Schnitzels uit de oven



 Bereiden in: ovenschaal

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Ingrediënten 2 personen
- 2 varkensschnitzels - zout - peper - 60 gram boter - 3 eetl droge witte wijn - 2 theel (Marne) mosterd - 3 eetl droog kruid van witbrood - 1 1/2 eetl fijngeraspte oude kaas
- - klontje boter

Voedingswaarde

- Voedingswaarde per portie
- Voedingswaarde Eenheid
- Energie 1034,42 kcal
- Koolhydraten 48,06 g
- Eiwitten 97,92 g
- Vetten 47,17 g

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 uit de oven

Bereiding

- 1 Verhit de boter in de koekenpan en bak de schnitzels hierin snel rondom goudbruin.
- 2 Neem de schnitzels uit de pan. Blus het braadvocht af met de wijn en roer alles krachtig door.
 - 3 Leg de schnitzels in de ovenschaal.
- 4 Vermeng het broodkruim met de kaas en bestrooi de schnitzels hiermee.
- 5 Leg hier en daar een klontje boter op de schnitzels.
- 6 **Bereidingswijze**
Oven voorverwarmen op 200 gr. Bak de schnitzels plm. 20 minuten in de oven tot ze een smakelijk korstje hebben.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten