

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



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

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



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

(HIEERLIJK VLEES UIT TWENTE)

Voor meer recepten ga naar:

www.samenenkoop.nl/recepten