

Recept!

Gepaneerde schnitzel met ovengroenten

Ingrediënten

1 kilo vastkokende aardappelen
800 gram peen
1 teentje knoflook
4 takjes verse kruiden rozemarijn
olijfolie
zout/peper
4 schnitzels
2 eetlepels bloem
1 ei
paneermeel
roomboter

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de aardappelen en maak de peen schoon onder de kraan. Snijd de aardappel in plakjes en halveer de wortel in de lengte en snij in stukjes. Leg alles in een bakblik en meng met een geplet teentje knoflook, takjes rozemarijn, flinke scheut olijfolie en snuf zout. Meng alles met je handen door elkaar en zet het blik voor 30-40 minuten in de oven. Totdat de groenten gaar zijn en net een bruin korstje krijgen.

Zet 3 diepe borden naast elkaar; meng bloem met peper en zout in eerste bord, klop ei los in het tweede bord en vul het derde bord met paneermeel of broodkruim. Haal de schnitzels eerst door de bloem, klop af en haal door het ei en daarna door het paneermeel.

Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag met een flinke klont boter. Leg de schnitzels erin als de boter is opgehouden met schuimen. Bak ze rondom bruin tot ze gaar zijn

Serveer met de ovengroenten.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.francescakookt.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel