




*Bergerhof*  
**Boerderijwinkel**

# Zelf schnitzels paneren

Echt zo veel lekkerder dan voorgepaneerde schnitzels! En met deze tips lukt het altijd.

Hoofdgerecht

 4 personen

 Voorbereiden: 20 minuten  
bereiden: 15 minuten

## Ingrediënten

1 schnitzels  
2 eieren  
50 gram bloem  
100 gram paneermeel  
strooiaroma en peper  
50 gram roomboter  
1 eetlepel zonnebloemolie  
1 citroen

## Werkwijze

1. Leg de schnitzels op een plank. Dep ze droog met keukenpapier.
2. Verspreidt de bloem over een dinnerbord. Doe hetzelfde met de paneermeel. Breng de paneermeel op smaak met strooiaroma en peper.
3. Kluts de eieren en doe in een diep bord.
4. Verwarm de oven voor op 200 graden Celcius.
5. Doe de boter en olie in een bakpan en zet op laag vuur om alvast voor te verwarmen.
6. Haal nu de schnitzels eerst door de bloem, dan door het ei en dan door de paneermeel. Leg op een bord. Het gaat het makkelijkst als met een vork in het puntje van het vlees prikt.
7. Bak nu twee schnitzels op hoog vuur tot ze aan beide kanten mooi goudbruin zijn.
8. Haal uit de pan en laat nagaren in de warme oven.
9. Bak de andere twee schnitzels. Bak ze vervolgens in de oven af tot ze gaar zijn. Meestal is dat in 10 minuten.
10. Garneer met een schijfje citroen.