



ingrediënten (4 personen)

- 4 kalf schnitzels van 125-150 gram per stuk
- peper uit de molen
- zout
- 3 eieren
- 1 goed geboende citroen
- 4 ansjovis filets
- 2 met paprika gevulde groene olijven
- 2 eetlepels bloem
- 2 druppels olie
- 100 gram boter
- 60 gram gezeefd paneermeel
- 4 toefjes peterselie
- 6 eetlepels fijngehakte peterselie

Bereiding.

Was de schnitzels en dep ze droog. Bestrooi het vlees met een beetje peper en zout en leg de lapjes naast elkaar op een schotel; zet die even afgedekt apart. Kook 2 eieren ongeveer 8 - 10 minuten. Spoel ze daarna goed na met koud water om ze af te laten koelen. Pel ze daarna. Snijd uit het midden van de citroen 4 plakje en neem daar de eventuele pitten uit. Rol de ansjovissen op. Snijd de olijven overdwars door en leg op elk plakje citroen een rolletje ansjovis en een gehalveerde olijf. Bestrooi de kalfslapjes met bloem en klop het teveel eraf. Breek het laatste ei in een kom. Klop het ei los met 1/2 eetlepel koud water, de druppels olie en een mespunt zout. Laat de boter in een grote koekenpan langzaam warm worden. Haal de kalfslapjes door het losgeklopte ei, zorg ervoor dat het vlees overal goed met ei bedekt is en laat het teveel weer in de kom teruglopen. Haal de schnitzels door het paneermeel en bak het vlees mooi bruin van kleur aan beide kanten.

Tip van Tineke uit Oostenrijk.

"Ik heb eens op je website gekeken goede recepten maar bij een wienerschnitzel komt het vlees eerst door de bloem (meel) en dan door het ei daardoor blijft de panade beter op de schnitzel is maar een tip uit Oostenrijk "
groetjes Tineke

Maak intussen het wit van het hardgekookte ei in een kom met een vork vlug fijn. Druk de eierdooiers door een zeef op een bord. Leg de Schnitzels na in totaal 8-10 minuten bakken op een voorverwarmde schotel. Houd deze warm. Garneer ondertussen naast de Schnitzels de schotel met de plakjes citroen, het gehakte eiwit de eierdooier, de toefjes peterselie en de fijngehakte peterselie. Dien zo warm mogelijk op.