

Kaasschnitzel met tuinkruiden

(4 personen)

Ingrediënten:

- 3 eieren
- 400 g belegen kaas, geraspt
- 1 el gehakte bieslook
- 1 el gehakte peterselie
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl maizena
- 75 g paneermeel
- 75 g boter

Bereiding:

- Klop de eieren los, meng de helft van het losgeklopte ei met de maizena, geraspte kaas, bieslook, kerriepoeder en peterselie.
- Verdeel dit mengsel in vier porties en vorm er platte schnitzels van.

- Wentel de schnitzels door het ei en dan door het paneermeel. Herhaal dit een keer.
- Bak de schnitzels in 2-3 minuten per kant op een middelhoge stand goudbruin tot de kaas net smelt.

