

## **Schnitzel** (voor 2-3 personen)

### Ingrediënten:

2 stuks kipfilet (250-300 gram)

2 eieren

Tarwemeel 80-100 gram

Olie

Zout en peper

Keukenfolie

Dille (optioneel)

Knoflook (optioneel)

Strooi het **tarwemeel** op een plat bord

Klop in een diep bord de **eieren** los en voeg **zout en peper** naar smaak toe en eventueel dille en/of **knoflook**.

Je kunt ook nog een lepel tarwemeel toevoegen, dan wordt het eimengsel wat dikker.

Was de **kipfilet** grondig en droog het goed af. Snij de kipfilet in plakjes van een halve cm.

Leg de plakjes op een plank en doe er keukenfolie overheen. Sla met een vleeshamer de plakjes platter. Draai de plakjes om en sla ook deze kant platter.

Bestrooi daarna beide kanten van de plakjes met **peper en zout** (let op: er zit ook zout en peper in het eimengsel!).

Druk de schnitzels 1 voor 1 eerst aan beide kanten in de **bloem**. Schud overtollig bloem eraf en leg ze op een bord. Haal ze daarna door het **eimengsel**. Ik doe zelf meerdere stukjes in het eimengsel en laat ze daar in liggen tot de olie heet genoeg is.

Belangrijk is dat de kip volledig bedekt is met ei zodat er geen meel meer te zien is!

Bak de schnitzels goudbruin en gaar in de **olie**. Keer ze halverwege om.

Let op: laat het vuur niet te hoog staan.

Als er wat eimengsel overblijft na het bakken van de schnitzels kun je dat in de olie bakken. Deze mini-omelet gaat goed samen met de schnitzels!

Serveertip: ze zijn zowel warm als koud lekker!