

Pikante kalkoenschnitzel

Ingrediënten voor 4 personen:

6 kalkoen lapjes van circa 1 cm dikte

1/2 thee lepel kurkuma

paprikapoeder

zout

cayennepeper

1 thee lepel gemalen komijn

versgemalen zwarte peper

60 g bloem

2 eieren (los geklopt)

120 g paneermeel

plantaardige olie om te bakken

plakjes citroen

gehakte peterselie als garnering

Vorbereiding:

sla de kalkoen lapjes zo dun mogelijk. Meng in een kom al de kruiden en wrijf het vlees ermee in (laat 10 min rusten) op 3 borden leggen we de bloem, geklopte eieren, paneermeel en halen het vlees er goed door Leg het vlees op een bakplaat.

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een grote braadpan op matig vuur, bak het vlees goudbruin aan weerszijden. laat het uitlekken op keukenpapier.

Serveertips:

Garneer met een schijfje citroen en bestrooi met peterselie; geef er een gekookt aardappeltje bij of een pasta met tomatensaus