Kalfsschnitzel met geroosterde aardappelen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

4 grote kalfslapjes
1 kopje bloem
2 eieren
1 kopje panko of paneermeel
1 kilogram bintjes (in kwartjes gesneden)
olijfolie
3 takjes tijm
1 bol knoflook (doormidden gesneden)
1 deciliter arachideolie
100 gram boter
1 citroen (in plakjes)
1 bosje peterselie
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Leg een groot vel boterhampapier op je werkblad. Leg hierop een kalfslapje. Bedek opnieuw met boterhampapier. Gebruik een vleeshamer (of de bolle kant van een pollepel) om het vlees plat te slaan. Doe dit met de 4 kalfslapjes. Dep ze goed droog en breng aan beide kanten op smaak met peper en zout. Wentel ze achtereenvolgens door de bloem, de losgeklopte eieren en de panko. Laat een uur opstijven in de koelkast.**

2. **Maak de geroosterde aardappelen: dep de aardappelen goed droog en meng ze met olijfolie in een braadslee. Breng op smaak met zout, tijm en knoflook. Zet ± 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Schud af en toe met de braadslee. Check of de aardappelen gaar zijn en hou ze warm in de oven op 90 °C.**

3. **Verhit in een grote braadpan (of gebruik twee pannen) de arachideolie met de boter. Wacht tot de vetstof gloeiend heet is. Leg nu voorzichtig de gepaneerde schnitzels naast elkaar in de pan en bak ze goudbruin. Draai om en bak de andere kant ook goudbruin. Zet het vuur lager en laat nog even garen.**

4. **Laat het vlees even uitlekken op keukenpapier en serveer met de aardappelen.**

5. **Werk af met citroenpartjes en peterselie.**